Олена Богданова

Українська кухня

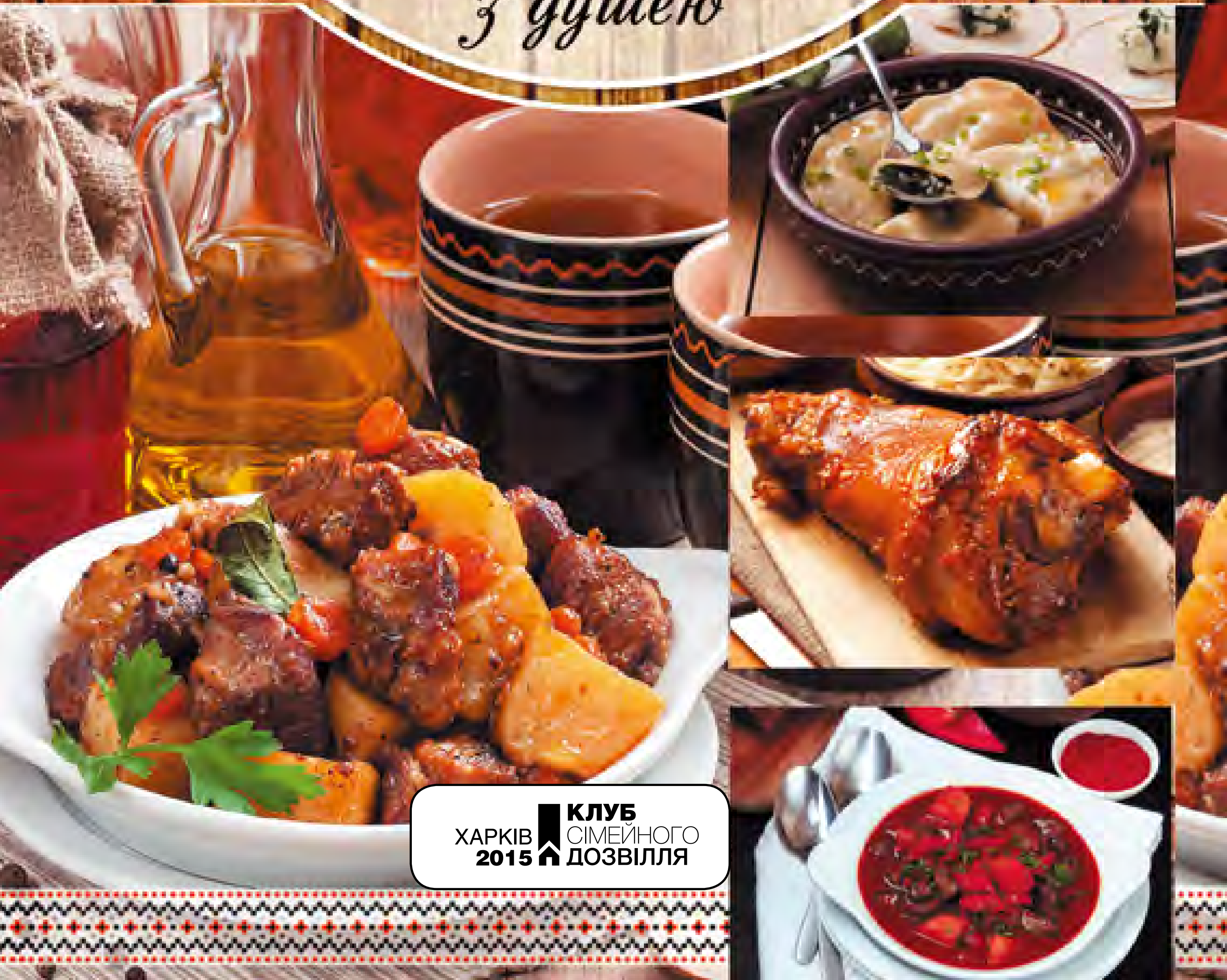
Найсмачніші страви з душею



Олена Богданова

Українська кухня

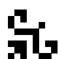
Найсмачніші страви з душею

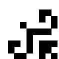


Харків 2015
Клуб Сімейного Дозвілля

Зміст









Вступ



Українська кухня — це така сама культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво, це здобуток, яким треба пишатися і про який не слід забувати. Це справжній скарб минулого, що його ми ще можемо сягнути й з честю використати. Українська кухня пройшла довгий шлях та увібрала в себе традиції та кухні багатьох народів. На формування української кухні мали вплив географічне положення та природно-кліматичні умови. Україна межує з Польщею, Словаччиною, Угорщиною, Румунією, Молдовою, Білорусією та Росією. Склад населення теж багатонаціональний. Цей фактор помітно вплинув на українську кухню. Постійне міжнаціональне спілкування, родинні стосунки сприяли тому, що народні традиції з'єдналися і стали загальними для всього населення.

Українська кухня складалася протягом століть і з давніх-давен відзначалася різноманітністю страв, їхніми високими смаковими та поживними якостями. Більшість страв мають складну рецептуру, їм властиві комбіновані способи приготування.

Гірські райони Закарпаття мають великі можливості для відгодівлі худоби, виробництва молокопродуктів. Низинні райони, де лагідний клімат, мають повний достаток високоякісних овочевих і зернових культур. До того ж ліси та узгір'я Закарпаття багаті на гриби, ягоди, фрукти, дичину, а річки — на рибу. В області існує низка рибних господарств, які вирощують форель, коропа тощо.

Географічно-кліматичні умови сприяли розвитку селянства. Тут росли й південна пшениця, і північні жито і овес, гречка, ячмінь, горох, квасоля, боби, багато овочів, фруктів та ягід. Легко увійшли в щоденний ужиток кукурудза, картопля, помідори.

Одним із важливих елементів кожної кухні є основний спосіб термічної обробки продуктів, він залежіть від конструкції домашнього вогнища. В Україні — це вогнище закритого типу (піч). Тому готували переважно варену, тушковану й печену їжу. Дуже багато продуктів зазнають складної теплової обробки — спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають. Це є провідною технологією української кухні. Складна теплова обробка дає змогу зберегти аромат страв і надає їм соковитості.

Піч була багатофункціональною. Її також використовували для опалення житла. В печі переважно готували варену та тушковану їжу, пекли хліб. Під час тривалих переходів чумаків, які возили сіль з Приазов'я та Криму, робили в землі тимчасову пічку з системою тяги й димоходом — кабицю і готували в ній куліш і кашу, лемішку й галушки, варили юшку з дичини. Так готували й запорізькі козаки в походах. Навіть з дичини на полюванні варили юшку, а не смажили на вогнищі.

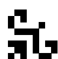
Українська кухня відома різноманітними соусами й підливами. Серед солодощів найбільш поширеними є страви з вершків, яєць, сиру, меду та фруктів. Доброю традицією є готування запасів на зиму. Щоб не залишитися в цей період без овочів і фруктів, українські господині завжди робили заготовки шляхом консервування, засолювання, квашення та сушіння.

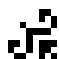
Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня значною мірою регіональна.

Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської; вплив турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську і російської на кухню Слобідської України не підлягає сумніву. Найбільшою різноманітністю відрізняється кухня Центральної України, особливо областей центра Правобережжя. Популярний на Україні борщ має масу різновидів — до тридцяти (полтавський, чернігівський, київський, волинський, львівський тощо), практично в кожній області його готують за особливим рецептом. Для його приготування використовується до 20 різних продуктів, що і визначає його високі смакові якості й поживність. Поєднання різних продуктів додає борщу дивовижного аромату та смаку.

Гуцульська кухня вирізняється простотою і водночас оригінальністю страв. Найуживаніші продукти: кукурудзяне борошно й крупа, картопля, квасоля, гриби і, звичайно ж, бринза (бриндза), або «бриндзя», як лагідно називають її самі гуцули. Із нею подають банош, приготований у чавунному казанку на відкритому вогні. Гуцульський борщ готують із квашеного буряка та копченої буженини.

До гуцульської кухні також належать: гуслянка (кисломолочний продукт), вурда (різновид овечого сиру), шупеня (страва з квасолі).





Закарпатська кухня вражає своєю різноманітністю, адже в ній поєдналися українські, угорські, румунські, словацькі, чеські й інші страви. Є багато виробів з тіста, кукурудзяного борошна, м'ясних і рибних страв, часто використовують овочі. Угорська кухня, як правило, вирізняється гостротою — такі страви, як гуляш, бограч та інші, зажди щедро приправлені паприкою. Також закарпатська кухня знаменита такими стравами, як гомбовці, супи з квасолі, кремзлики, квасоля по-верховинськи. Кляганець на Закарпатті — це звичайний холодець. Також дуже популярні мамалига, паприкаш та токань, лоці. Лоці готується з відбитого м'яса свинини, тушкованого на подушці з цибулі.

На Галичині часто варять страви з ярини (городини), а також холодники (холодні юшки) — яблунівку, грушівку, вишнівку, малинівку, слив'янку, ожинівку тощо. Парені (страви, зварені на парі) готують із капусти, картоплі, гороху, моркви, гарбуза, шпинату, цвітної капусти. У літній сезон популярною стравою є шпарагова квасоля — відварена та смажена. Традиційними стравами в галичан є кишка з гречаної крупи, картоплі, печінки тощо, сальцесон, паштет зі свинини, зайця, голубів, качки, телятини, студенець з мозку і печінки, зі свинячих ніг, з півня, з індика тощо. Часто готують підбивки — підливи (мачанки) із грибів, із курки, із гуски, із цвітної капусти, із цибулі, із кропу, із хрону, із зелені петрушки тощо. Різноманітними є страви з тертої та вареної картоплі — бульбяники, деруни («пляцки»), вареники («пироги») з додаванням сиру, капусти тощо, пальчики, кнедлі.

На Полтавщині свиняче сало є найулюбленішим і найуживанішим продуктом, який використовується самостійно, а також як приправа й жирова основа найрізноманітніших страв. Сало їдять сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому готують, ним шпигують пісне м'ясо, де сало відсутнє, використовують навіть у солодких стравах, поєднуючи з цукром чи патокою. Характерним для полтавської кухні є достаток борошняних і круп'яних виробів: бубликів, вареників, галушок, гречаників, книшів, коржів, пампушок, пирогів, пундиків, шуликів. Також на Полтавщині здавна був відомий рис (риж), щоправда, під назвою «сорочинське пшоно» (перекручене «сарацинське», тобто турецьке).

Останнім часом на Заході України більш популярними є голубці, вареники і деруни, у Центрі — рибні страви, холодець і сало. Також холодець люблять на Заході. У Північному регіоні частіше обирають картоплю, різні супи та товченики, на Півдні — пельмені, смажену картоплю, а також плов. На Сході та Донбасі віддають перевагу салатам і м'ясним стравам.

Одеська кухня формувалася під впливом української, російської, значною мірою єврейської, грузинської, вірменської, узбецької, болгарської, молдавської і грецької кухонь. Прибережне розташування Одеси обумовлює велику кількість страв із риби й морепродуктів. Найбільш популярною стравою є фарширована риба, яку готують на свята, в основному це щука. Популярна також смажена риба. Перевага віддається чорноморській камбалі й бичку. З дрібних риб сімейства Оселедцеві (тюлька, хамса) смажать биточки. Серед холодних закусок необхідно виділити форшмак. Люблять одесити фаршировані страви: перці, кабачки, курку. Вареники й голубці тут готують маленького розміру.

Ті самі страви в різних регіонах готують по-різному: скажімо, в Приморську в борщ не додають буряк, в Донецьку цю страву готують геть інакше — з огірками, вареним яйцем і оцтом і знають багато рецептів окрошки.

Усе різнобарв'я українських страв подано на сторінках цієї кулінарної книги без регіональних маркерів. Ласкаво просимо в гастрономічний тур єдиною Україною!



Салати та закуски

Салат із черемшею

1 Черемшу переберіть, ретельно промийте, обріжте тверду частину та нашаткуйте.
2 Бринзу розімніть руками, якщо вона тверда, перекрутіть крізь м'ясорубку чи збийте блендером.
3 Редис наріжте тонкою соломкою.
4 Змішайте всі компоненти, додайте мед і притрусіть подрібненими ножем волоськими горіхами та кропом.

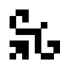
- 1 пучок черемші
- 100 г бринзи
- 100 г редису
- 2 ст. л. волоських горіхів
- 1 ч. л. рідкого меду
- зелень кропу

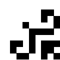


Закуска із запечених овочів зі слоїка

- 8 печериць
- 1 баклажан
- 1 солодкий перець
- 2 помідори
- 2 зубчики часнику
- 2 ст. л. нерафінованої олії
- зелень кропу

1 Розігрійте духовку до 220 °С.
2 Солодкий перець розріжте на 4 частини та очистіть від насіння, видаліть плодоніжку. Печериці очистіть від бруду, баклажан проткніть виделкою через кожні 3 см, не очищайте.
3 Розкладіть усі овочі, окрім помідорів і часнику, на решітку та запікайте 30—40 хвилин.
4 Першими приготуються печериці, тому дістаньте їх раніше, покладіть до слоїка й закрийте кришкою.
5 Шкірочку на помідорах надріжте ножем та залийте окропом, залишіть на 1 хвилину, потім зніміть шкірочку. Насіння видаліть та наріжте помідори кубиками.
6 Перець буде готовий тоді, коли шкірочка потемнішає та почне відставати, баклажан повинен стати м'яким.
7 Усі овочі з духовки відразу покладіть до слоїка, баклажан можете перерізати, якщо не вміщається. Залиште на 20 хвилин.
8 Тепер з перцю та баклажана можна легко зняти шкірочку. А завдяки парі гриби стануть соковитішими.
9 Наріжте всі овочі на однакові кубики, змішайте з помідорами. Вичавіть часник, посоліть і поперчіть, додайте подрібнений кріп та нерафіновану олію.





Закуска з бринзи із запеченим перцем

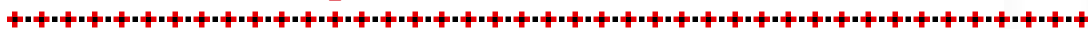


Проста та смачна закуска! Для цієї страви підійде навіть зелений звичайний перець, його можна просто обсмажити з усіх боків, не очищаючи, та дати йому пропотіти, щоб знялась шкірочка, а потім очистити від насіння. До маринаду можна додати трохи часнику. Цей перець можна подавати й без сиру, аліе то зовсім інша закуска. Смак бринзи відкривається після подрібнення. Бринза набуває вершкового присмаку. Іноді можна врятувати навіть не дуже смачну і тверду бринзу, якщо збити її в блендері.

- 4 солодких перці
- 300 г м'якої бринзи
- 1,5 ч. л. солі
- 1 ст. л. цукрової пудри
- 2 ст. л яблучного оцту
- 1 ч. л. чорного меленого перцю

1. Розігрійте духовку до 220 °С.
2. Перець розріжте на 4 частини, очистіть від насіння та видаліть плодоніжку.
3. Покладіть перець на решітку на верхню полицю та запікайте 30—40 хвилин, поки шкірочка не потемнішає і не почне відставати.
4. Дістаньте з духовки й одразу покладіть до поліетиленового пакета, слоїка чи іншого посуду з кришкою. Залиште на 20 хвилин.
5. Дістаньте перець та очистіть від шкірочки.
6. Змішайте цукрову пудру, сіль, перець та оцет. Залийте цим маринадом перець і залишіть щонайменше на 1 годину.
7. Бринзу перекрутіть крізь м'ясорубку, подрібніть у блендері або просто розімніть руками.
8. Викладайте перець на одну частину тарілки та подрібнену бринзу на іншу. Можна прикрасити кропом.

Салат картопляний полтавський



1 Очистіть та наріжте картоплю відразу для салату — скибочками. Залийте окропом і варіть до готовності. Не переварюйте! Картопля повинна залишитися тугою.

2 Приготуйте заправку для салату. Змішайте гірчицю, цукрову пудру, сіль, перець, олію та оцет.

3 Коли картопля приготується, злийте воду, залийте 2 рази холодною водою та злийте, після цього залийте маринадом, накрийте кришкою, стряхніть каструлю, щоб картопля перемішалася із заправкою. Дайте охолонути.

4 Цибулину наріжте тоненькими кільцями, додайте горошок, гриби та картоплю. Перемішайте.

5 Притрусіть подрібненою петрушкою та подавайте.

- 2 картоплини
- 100 г маринованих опеньок
- 1 синя цибулина
- 80 г консервованого горошку
- 2 ст. л. нерафінованої олії
- 1 ч. л. чорного меленого перецю
- 1/4 ч. л. гірчиці
- 1 ст. л. яблучного оцту
- 1 ч. л. цукрової пудри
- сіль

Капуста квашена



1 Зніміть верхнє зів'яле листя, разріжте навпіл. Нашаткуйте капусту, скористайтеся шатківницею. Моркву очистіть та натріть на тертушці.
2 Посуд добре помийте, обсушіть та ошпарте окропом. Квасять капусту в діжках, зараз можна придбати маленькі дерев'яні діжки. Або просто скористайтеся слоїками.
3 На дно посуду покладіть добре помитий та висушений кріп.
4 Нашатковану капусту перемішайте з сіллю, морквою, чорнім перцем та лавровим листям.
5 Складайте до слоїка невеликими частинами. Кожну частину добре утрамбовуйте. Під кінець повинен виділитися сік.
6 Накрийте зверху капустяним листям та зав'яжіть марлею, щоб вона провисала, та покладіть гніт, загонутий у чисту тканину.
7 Велика діжка кваситься 14 діб. Якщо ви готуєте капусту в маленьких слоїках — буде готова вже за 4 дні.

- 4 кг капусти
- 70 г солі
- 100 г моркви
- 10 шт. лаврового листя
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- пучок кропу

Салат із буряків і шпинату



1 Буряки помийте, але не очищайте та загорніть у фольгу. Запікайте в духовці при температурі 190 °С 1,5—2 години.
2 Розверніть і дайте охолонути. Очистіть від шкірочки, наріжте скибочками, посоліть, додайте цукрову пудру, олію та оцет.
3 Шпинат ретельно помийте від піску й обсушіть, бринзу розімніть виделкою.
4 Горіхи посічіть ножем або трохи подрібніть у ступі. Прогрійте їх 3—4 хвилини на сухій пательні.
5 Шпинат змішайте з буряком, зверху викладайте бринзу та горіхи.

- 2 молодих буряки
- 1 великий пучок шпинату
- 250 г м'якої бринзи
- 100 г волоських горіхів
- 2 ст. л. олії
- 1 ч. л. виноградного оцту
- 1 ч. л. цукрової пудри
- 1/4 ч. л. солі

Салат із квашеної капусти та грибів

1 Квашену капусту наріжте через кожні 3—4 см, щоб було зручніше їсти.
2 Опеньки промийте від маринаду та змішайте з капустою. Додайте нарізану дрібно зелену цибулю та кріп.
3 Заправте олією. Перемішайте.

- 300 г квашеної капусти
- 100 г маринованих опеньок
- 2 ст. л. нерафінованої олії
- кріп, зелена цибуля

Салат осінній

- 1 невелике яблуко
- 300 г червонокачанної капусти
- 120 г солодкого перцю
- 2 ч. л. яблучного оцту
- сіль

1. Капусту дрібно нашаткуйте. Додайте сіль, оцет, трохи пом'ніть руками.
2. Яблуко та перець наріжте соломкою. Якщо шкірочка на яблуці груба, зніміть її.
3. Змішайте всі інгредієнти та подавайте.

Салат із буряків із чорносливом



1 Буряки зі шкіркою відваріть до готовності. Охолодіть та очистіть.
2 Чорнослив залийте гарячою водою та залиште на 20 хвилин.
3 Волоські горіхи трохи подрібніть ножем і підсушіть на пательні.
4 Буряки наріжте соломкою або натріть на дрібній тертушці, залийте оцтом та олією, додайте сіль, цукрову пудру, подрібнений часник та перемішайте.
5 З чорносливу злийте воду та наріжте соломкою, перемішайте з буряками й подавайте.

- 500 г буряків
- 100 г чорносливу
- 40 г волоських горіхів
- 2 ст. л. рафінованої олії
- 1 ч. л. яблучного оцту
- 2 зубчики часнику
- сіль
- 1 ч. л. цукрової пудри

Салат із редису й огірка по-селянськи



1 Відваріть картоплю в кожушках. Покладіть до холодної води, щоб шкірочка легше знімалася. Очистіть та наріжте скибочками завтовшки 0,5 см.

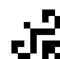
2 Змішайте гірчицю з медом, сіллю, чорним перцем, додайте олію та оцет. Залийте цією заправкою картоплю, обережно перемішайте та залишіть на 20 хвилин, щоб замаринувалася.

3 Огірок і редис наріжте кружальцями, перемішайте з картоплею та притрусіть нарізаною дрібно зеленою цибулею.

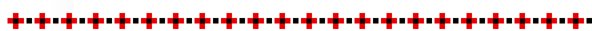
4 Салат добре смакує, якщо в нього додати трохи подрібнених горіхів, наприклад волоських.

- 3 середніх картоплини
- 150 г редису
- 80 г свіжого огірка
- 1 ч. л. яблучного оцту
- 1 ст. л. меду
- 2,5 ст. л. рафінованої олії
- 1/3 ч. л. чорного меленого перцю
- 1/3 ч. л. гірчиці
- зелена цибуля
- сіль





Салат із червонокачанної капусти зі сметаною



1 Капусту дрібно нашаткуйте. Додайте сіль, оцет або лимонний сік, помніть руками.
2 Заправте салат сметаною. Перемішайте.

- 300 г червонокачанної капусти
- 2 ч. л. яблучного оцту або лимонного соку
- 3—4 ст. л. сметани жирністю 20 %
- сіль

Салат із квасолі та маринованої цибулі



- 100 червоної квасолі
- 1 синя цибулина
- 1 ч. л. цукрової пудри
- 2 зубчики часнику
- 1/2 гострого перцю
- 2 ст. л. нерафінованої олії
- 1 ст. л. яблучного оцту
- сіль
- зелень кропу

1 Залийте квасолю водою на ніч або на 5—6 годин.
2 Наступного дня відваріть квасолю у великій кількості води до готовності.
3 Приготуйте заправку. Змішайте оцет, олію, цукрову пудру, сіль, подрібнені цибулю, часник і кріп.
4 Змішайте квасолю із заправкою та нарізаним гострим перцем.

Салат мукачівський

- 200 г капусти
- 1 цибулина
- 40 г консервованого горошку
- 50 г копченого сала або ковбаси
- 1 ч. л. цукру
- 1 ч. л. оцту
- 1 ст. л. нерафінованої олії
- 1 ст. л. рафінованої олії
- 1 яйце
- зелена цибуля
- зелень кропу
- сіль

1 Капусту нашаткуйте тонкою соломкою.
2 Цибулю очистіть та наріжте півкільцями. Змішайте з капустою, посоліть, додайте цукор, оцет, ретельно перемішайте та почавіть руками. Заправте олією та залиште на 30 хвилин.
3 Сало або ковбасу наріжте соломкою та обсмажте на 1 ст. л. рафінованої олії.
4 Яйце відваріть, очистіть та дрібно наріжте.
5 Додайте до капусти копченості, яйце та зелений горошок. Притрусіть нарізаною дрібно зеленню кропу та зеленою цибулею. Все ретельно перемішайте.

Паштет із печінки

- 500 г курячої печінки
- 80 г сала
- 50 г вершкового масла
- 1 цибулина
- 60 г моркви
- 20 г кореня петрушки
- сіль
- чорний мелений перець

1 Сало наріжте тонкими скибочками, розкладіть на пательні в один ряд та витопіть жир на слабкому вогні, не перегортайте. Обережно зберіть шматочки сала.
2 На цьому жиру обсмажте нарізану дрібними кубиками цибулю, моркву та петрушку. Додайте очищену від плівок та нарізану на шматки печінку. Обсмажте до готовності печінки. Заправте сіллю та перцем.
3 Розтопіть вершкове масло та процідіть.
4 Перекрутіть масу 2—3 рази крізь м’ясорубку та влийте трохи розтопленого масла. Розкладіть по слоїках та залийте рештою масла.
5 Поставте до холодильника щонайменше на 4—5 годин.
6 Масло зверху не потрібно їсти — воно лише зберігає паштет.

- 400 г яловичого серця
- 200 г моркви
- 2 середніх цибулини
- 4 ст. л. олії
- 2 ст. л. яблучного оцту
- 1 ч. л. цукру
- 1/2 склянки окропу
- 1/2 ч. л. духмяного перцю горошком
- 1/2 ч. л. чорного перцю горошком
- 1 шт. лаврового листя
- 1 ч. л. чорного меленого перцю, сіль



Тушковане серце з морквою та маринованою цибулею



1 Серце покладіть у холодну воду, доведіть до кипіння, добре посоліть і варіть до готовності на слабкому вогні 3—4 години. Серце повинно легко проколюватись ножем.

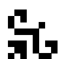
2 Цибулю наріжте тоненькими кільцями. Покладіть до глибокої миски або слоїка, додайте оцет, 1/2 ч. л. солі, цукор, духмяний та чорний перець, лаврове листя, залийте окропом та закрийте посуд кришкою.

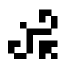
3 Наріжте серце тоненькими скибочками. Моркву натріть на крупній тертушці.

4 Розігрійте пательню й додайте половину олії, покладіть серце та трохи обсмажте, влийте 1/2 склянки води, що в ній воно варилось, накрийте кришкою, посоліть, поперчіть та залишіть тушкуватися на слабкому вогні 15—20 хвилин.

5 Обсмажте моркву на помірному вогні до м’якості. Злийте маринад із цибулі.

6 Перемішайте моркву з олією, на котрій вона смажилася з тушкованим серцем, зверху покладіть мариновану цибулю.





Квасоля з копченою грудинкою

- 200 г сухої квасолі
- 200 г копченої грудинки
- 20 г смальцю
- 2 цибулини
- 2 зубчики часнику
- зелена цибуля
- чорний мелений перець
- сіль

1 Квасолю замочіть у холодній воді на ніч. Якщо не маєте стільки часу, залийте квасолю окропом — і вона буде готова за 2—3 години.

2 Копчену грудинку обсмажте на сухій пательні, додайте смалець і нарізану кубиками цибулю.

3 За 2—3 хвилини всипте квасолю. Смажте 3—4 хвилини, потім додайте склянку води та сіль. Готуйте на помірному вогні до готовності квасолі 40—60 хвилин. Помішуйте та доливайте воду малими порціями.

4 Коли квасоля буде готова, додайте подрібнений часник і чорний перець. Зніміть з вогню, перемішайте та залиште під кришкою на 15 хвилин.

5 Перед подачею прикрасьте зеленою цибулею.

Закуска з оселедця та яблук

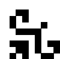
- 2 яйця
- 1/2 синьої цибулини
- 140 г оселедця
- 100 г яблук
- цибуля зелена
- 2 ч. л. яблучного оцту
- 2 ст. л. нерафінованої олії
- 1/3 ч. л. чорного меленого перцю
- 1/3 ч. л. цукрової пудри

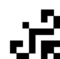
1 Яйця відваріть круто й очистіть.
2 Синю цибулю дуже дрібно наріжте. Яблука очистіть від шкірочки.
3 Приготуйте заправку. Для цього змішайте цукрову пудру, чорний перець, оцет та олію.
4 Яблука, яйця та оселедець наріжте однаковими кубиками, змішайте з цибулею та додайте заправку.
5 Зверху притрусіть нарізаною дрібно зеленою цибулею.

- 12 скибочок чорного хліба
- 400 г оселедця
- 2 яблука
- 2 буряки
- 1 середня синя цибулина
- 3—4 ст. л. густої сметани
- зелень кропу
- 1 ч. л. чорного меленого перцю
- 1 ст. л. яблучного оцту
- 1 ст. л. нерафінованої олії
- 3 ст. л. кип'яченої води
- 1 ч. л. цукрової пудри

Оселедець на грінках із буряком

1 Зваріть буряки в кожусі до м'якості. Дайте охолонути.
2 Оселедець очистіть від шкіри та кісточок, поріжте скибочками.
3 Дрібно наріжте кріп, цибулю — кільцями. Змішайте кріп із цибулею, чорним меленим перцем, цукровою пудрою, олією, водою та оцтом і облиште на 1 годину.
4 Яблука та буряки потріть на крупній тертушці, не соліть, додайте сметану та ретельно перемішайте.
5 Наріжте хліб, обріжте скоринки та обсмажте з обох боків на сухій пательні, щоб середина була трохи м'якою.
6 З оселедця злийте маринад, цибулю залишіть, не викидайте. На грінку викладайте буряк з яблуком, а зверху — скибочку оселедця та мариновану цибулю. Прикрасьте кропом.







Сало з часником

- 300 г сала
- 3 зубчики часнику
- 1/3 ч. л. солі
- чорний мелений перець
- зелень кропу

1 Для цієї страви потрібно вибрати дуже свіже сало, м'яке з тонкою шкірочкою. Шматки треба брати не дуже товсті.
2 Зріжте скоринку з сала, поріжте на шматочки та подрібніть у блендері чи перекрутіть на м'ясорубці.
3 Вичавіть часник і додайте до сала разом із сіллю та перцем. Знову ретельно збийте в блендері чи перемішайте. Скуштуйте, чи солоне. Якщо потрібно, додайте ще солі.
4 За смаком до закуски можна додати подрібнений кріп.
5 Подавайте з чорним хлібом.

Закуска зі шкварок



- 250 г підчеревини
- 1 цибулина
- сіль
- зелена цибуля

1 Підчеревину наріжте шматками та перекрутіть на м'ясорубці.
2 Викладіть на холодну пательню, рівномірно розподіліть і витоплюйте жир на помірному вогні, іноді помішуйте.
3 Цибулю очистіть та натріть на дрібній тертушці, віджміть від соку.
4 Коли шкварки почнуть підсмажуватися, покладіть цибулю та смажте до золотистого кольору. Посоліть, якщо підчеревина несолона.
5 Складіть шкварки до слоїка та залийте жиром, коли трохи застигне, перемішайте.
6 Подавайте зі скибкою чорного хліба та зеленою цибулею.

Закуска з баклажанів і бринзи

- 1 баклажан
- 250 г м'якої бринзи
- 1 помідор
- зелень кропу та петрушки
- 1 зубчик часнику
- 1/3 ч. л. чорного меленого перцю
- 1 ст. л. олії
- сіль

1 Баклажан наріжте вздовж тоненькими скибочками. Посоліть і залишіть на 15 хвилин. Промокніть серветкою та обсмажте в невеликій кількості олії з обох боків.

2 Зелень дрібно наріжте. Бризу розімніть виделкою. Додайте половину зелені.

3 Помідор покладіть до окропу на 1 хвилину. Дістаньте та зніміть шкірочку, видаліть насіння та наріжте дрібними кубиками, змішайте з розчавленим часником, олією, сіллю, чорним перцем та рештою зелені.

4 На скибочки баклажана покладіть по 1 ст. л. бринзи, загорніть у рулети, щільно складайте до глибокого посуду, зверху покладіть підготовані помідори.

Банош



Для баношу обов'язково беріть домашню некислу сметану, якщо такої немає, краще візьміть вершки жирністю 20 %. Крупу треба сипати потроху й постійно мішати. Якщо крупи все ж забагато, то долийте молока. Підчеревину беріть із кількома прошарками м'яса, а бринзу можна брати овечу.

1 Налийте у каструлю воду та доведіть до кипіння. Влийте молоко, сметану та сіль. Знову доведіть до кипіння. Помішуйте.
2 Постійно помішуючи, всипте кукурудзяну крупу й варіть до готовності приблизно 15 хвилин на слабкому вогні. Не припиняйте мішати. Якщо рідини мало, то додайте ще трохи молока чи води.
3 Коли банош уже готовий, додайте вершкове масло, зніміть із вогню та збийте дерев'яною ложкою.
4 Наріжте підчеревину на шматки та підсмажте на сухій пательні. Коли сало витопиться й підрум'яниться, додайте нарізану цибулину і смажте до золотистого кольору.
5 Бринзу розімніть виделкою чи перекрутіть на м'ясорубці, якщо вона тверда. Але краще брати зовсім свіжу молоду та вологу бринзу з вершковим смаком.
6 Готовий банош викладіть у тарілку, притрусіть шкварками і шматочками бринзи.

- 100 г кукурудзяної крупи
- 250 г некислої сметани
- 300 мл молока
- 100 мл води
- 250 г підчеревини з м'ясним прошарком
- 1 цибулина
- 250 г бринзи
- 40 г вершкового масла
- сіль

Оладки з кабачків

Ці оладки можна зробити пісними та приготувати без яєць: лише додайте 1 ч. л. картопляного крохмалю.

1. Кабачок натріть на дрібній тертушці. Посоліть, облиште на 5 хвилин і відіжміть сік.
2. Додайте подрібнений часник, нарізаний дрібно кріп, яйце та борошно.
3. Розігрійте пательню з олією. Столовою ложкою викладайте оладки та смажте з обох боків на помірному вогні.
4. Подавайте зі сметаною.

- 1 кабачок
- 1 яйце
- 1 ст. л. борошна
- 1 зубчик часнику
- 1/3 пучка кропу
- сіль
- олія
- сметана



Цвітна капуста смажена



- 400 г капусти
- 2 яйця
- 4 ст. л. борошна
- сіль
- 2 зубчики часнику

1. Капусту розберіть на суцвіття, ретельно промийте та роздивіться на гусінь. Закип'ятіть воду, добре посоліть. Покладіть капусту в окріп та варіть 6—8 хвилин. Капуста має бути трохи хрустка, можна перевірити готовність із боку твердої частини зубочисткою.
2. Викладіть шумівкою на тарілку та дайте охолонути.
3. Збийте яйця з сіллю.
4. Занурюйте капусту спочатку в яйця, потім обвалюйте в борошні та смажте на великій кількості олії зі всіх боків. Кожне суцвіття перегортайте окремо та обсмажуйте з 3—4 боків.
5. Готову капусту складіть до миски, зверху вичавіть часник, перемішайте.

Бендерики



Дуже смачна страва, чимось за смаком нагадує чебуреки, до фаршу можна покласти зелень кінзи або петрушки та зробити його гострішим.

1. 2 яйця змішайте з цукром і сіллю, додайте борошно, перемішайте, додайте половину молока, перемішайте, потім влийте решту молока та воду, додайте 1,5 ст. л. розтопленого, але не гарячого вершкового масла. Мішайте ополоником тісто, набираючи та виливаючи його з висоти назад у миску, це збагатить тісто киснем.
2. Смажте налисники на пательні з чавуну, змащуйте через раз олією, користуючись пензлем чи половиною картоплини на виделці.
3. Готові налисники складіть гіркою та накрийте кришкою.
4. Цибулю очистіть та натріть на дрібній тертушці, віджміть від соку, змішайте з фаршем, розчавленим часником, сіллю та перцем.
5. Налисник розріжте на 2 частини. Перегорніть засмаглим боком до себе та покладіть посередині 1 ч. л. фаршу, загорніть трикутником. Фаршу беріть трошки, рівномірно розподіляйте, щоб швидко просмажився.
6. Приготуйте кляр. Для цього збийте 2 яйця із сіллю.
7. Розігрійте пательню з олією. Умочуйте бендерики в кляр і смажте на слабкому вогні під кришкою.

- 200 г фаршу (свинина + яловичина)
- 1/2 цибулини
- 1 зубчик часнику
- 4 яйця
- сіль
- чорний мелений перець
- олія
- 120 г борошна
- 200 мл молока жирністю 2,5 %
- 80 мл води
- 1,5 ст. л. вершкового масла
- 1 ч. л. цукру

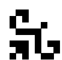


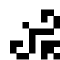
Млинці з потрухами



1 Яйця змішайте з цукром, сіллю, додайте борошно, влийте молоко, перемішайте, додайте воду та 1 ст. л. розтопленого, але не гарячого вершкового масла.
2 У сердець відріжте верхню частину з жиром та переріжте навпіл. Шлунки очистіть від плівки, обмийте та розріжте на 4 частини. Залийте холодною водою та варіть до м'якості.
3 Цибулину очистіть та дрібно наріжте. Обсмажте на олії до прозорості, додайте відварені серця та шлунки, потім печінку, смажте до напівготовності та влийте вершки.
4 Посоліть, поперчіть та зменшіть вогонь. Варіть, поки соус погустішає, наприкінці додайте 1/2 ст. л. вершкового масла.
5 Подавайте 2 ст. л. потрухів з 2—3 млинцями, складеними в 4 рази.

- 2 яйця
- 100 г борошна
- 150 г молока
- 1 ч. л. цукру
- сіль
- чорний мелений перець
- 1,5 ст. л. вершкового масла
- 100 г води
- 500 г курячих потрухів
- 1 цибулина
- 100 г вершків жирністю 25 %
- олія





Супи, борщі та юшки

Борщ класичний



1 Залийте м'ясо холодною водою, доведіть до кипіння та варіть на дуже слабкому вогні до м'якості яловичини, дістаньте м'ясо та відкладіть.
2 Буряк очистіть, наріжте соломкою, побризкайте оцтом, трохи обсмажте, додайте томатну пасту, трохи води та тушкуйте до напівготовності.
3 Цибулину наріжте дрібно, моркву — соломкою та обсмажте на смальці.
4 Картоплю наріжте великими шматками, покладіть до бульйону, доведіть до кипіння покладіть нашатковану капусту. Варіть 10 хвилин.
5 Додайте тушкований буряк і моркву з цибулею. Варіть до готовності овочів та стежте, щоб картопля та капуста не розварилися. Якщо капуста молода, додайте її трохи пізніше.
6 Наприкінці покладіть нарізане шматочками м'ясо, посоліть, додайте чорний перець, лаврове листя та товчений часник. Якщо буряк несолодкий, можна додати 1—2 ч. л. цукру. Доведіть до кипіння та дайте настоятися 20 хвилин.
7 Подавайте зі сметаною та зеленню петрушки.

- 700 г яловичої лопатки або реберець
- 20 г смальцю
- 1 буряк
- оцет
- 300 г капусти
- 2—3 картоплини
- цукор
- 1 морквина
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- 1 ст. л. томатної пасти або склянка перекручених томатів
- 1 шт. лаврового листя
- чорний мелений перець
- сіль
- сметана
- зелень петрушки



- 1 півень
- 5 картоплин
- 2 морквини
- 1 буряк
- 2 цибулини
- 8 великих стиглих томатів
- 1 солодкий перець
- 150 г сухої великої білої квасолі
- 1 середній качан капусти
- 2 зубчики часнику
- сіль
- чорний мелений перець
- олія
- 5 л води
- сметана

Борщ із квасолею з півня

1 Квасолю залийте водою на ніч або на 6—8 годин. Після цього відваріть до готовності. Слідкуйте, щоб квасоля не потріскалася.

2 Півня порубайте на шматки, грудку на 4 частини, кожну ногу на 3. Залийте холодною водою та доведіть до кипіння. Зніміть піну, зменшіть вогонь, бульйон майже не повинен кипіти, та варіть до м'якості м'яса 3—4 години. Півень може варитися 2 години, може й 5.

3 Буряк та моркву наріжте соломкою, картоплю очистіть та розріжте на 4—6 частин, покладіть у холодну воду. Цибулю — кубиками, капусту нашаткуйте, перець наріжте соломкою. Томати покладіть до окропу на 1 хвилину, зніміть шкірочку та перекрутіть на м'ясорубці. Якщо не сезон томатів та вони несмачні — краще використовуйте томатну пасту, приблизно 2 ст. л.

4 Розігрійте пательню з 2 ст. л. олії. Обсмажте буряк на помірному вогні, потім підливайте потроху окріп і тушкуйте 15 хвилин.

5 Покладіть в борщ картоплю та солодкий перець, додайте буряк. Якщо капуста дуже стара, то за 5 хвилин додайте капусту, якщо капуста швидко звариться, то покладіть її за 5 хвилин до кінця приготування.

6 Візьміть пательню, на якій смажився буряк, додайте ще 2—3 ст. л. олії та обсмажте моркву з цибулею, слідкуйте, щоб не зарум'янились.

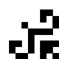
7 Влийте в пательню томати, тушкуйте ще 5 хвилин. Додайте до борщу.

8 Коли картопля буде майже готова, додайте квасолю, посоліть та поперчіть борщ.

9 Перш ніж знімати борщ з вогню, заправте його товченим часником. Накрийте кришкою та залишіть настоюватись.

10 Подавайте зі сметаною.





Борщ зелений із куркою



1 Курку розрубайте на шматки, залийте водою, доведіть до кипіння, зніміть піну, додайте перець і варіть на слабкому вогні до готовності курки, приблизно 2,5—3 години.
2 Очистіть овочі. Цибулину наріжте кубиками, корінь петрушки та морквину натріть на тертушці та обсмажте все разом на суміші вершкового масла й олії до прозорості. Додайте в бульйон.
3 Картоплю очистіть, наріжте шматками та покладіть у каструлю.
4 Свіжий щавель переберіть, відріжте тверду частину, ретельно помийте та нашаткуйте.
5 Коли картопля готова, додайте щавель та сіль, проваріть 2 хвилини і зніміть з вогню.
6 Додайте нарізані дрібно зелену цибулю та кріп.
7 До кожної тарілки кладіть половину звареного яйця та ложку смачної сметани.

- 1/2 середньої курки
- 2 картоплини
- 1 морквина
- 1 цибулина
- 3 пучки щавлю
- 2 яйця
- сіль
- корінь петрушки
- 1 ч. л. чорного перцю горошком
- 2 ст. л. олії
- 1 ст. л. вершкового масла
- 2,5 л води
- сметана
- зелена цибуля та кріп

Капусняк

- 300 г яловичини
- 3 л води
- 4 картоплини
- 1 морквина
- 300 г квашеної капусти
- 2 цибулини
- 4 ст. л. олії
- 2 ст. л. пшона
- 2 ст. л. томатної пасти
- сіль
- 1 шт. лаврового листя
- чорний перець горошком
- зелень
- сметана

1 М'ясо залийте холодною водою, поставте на помірний вогонь. Після закипання видаліть піну, зменшіть вогонь, киньте в каструлю цілу цибулину, лаврове листя й кілька горошин чорного перцю. Варіть під кришкою 1—1,5 години. Вийміть і охолодіть м'ясо. Цибулину викиньте.
2 Відіжміть від розсолу квашену капусту, тушкуйте на олії, додайте в бульйон і варіть 20 хвилин.
3 Пшоно промийте, замочіть в окропі на 15 хвилин. Додайте в бульйон і варіть 10 хвилин.
4 Картоплю наріжте середніми брусочками. Додайте в бульйон і варіть 10 хвилин.
5 Подрібніть цибулину. Моркву натріть на крупній тертушці. На пательні розігрійте олію, викладіть цибулю й смажте до золотистого кольору. Додайте моркву, перемішайте, смажте 5 хвилин. Додайте в зажарку томатну пасту, розведену водою (2 ст. л. на 1/2 склянки води). Дайте закипіти, помішуючи. Викладіть зажарку в суп і тамуйте 20 хвилин.
6 М'ясо поріжте на шматочки, додайте в суп. Притрусіть зеленню. Посоліть. Варіть 10 хвилин.
7 Подавайте зі сметаною.

Суп бокарашів

- 400 г баранячого м'яса
- 60 г смальцю
- 1 цибулина
- 5 картоплин
- 400 г зеленої квасолі
- 1,7 л води
- 1/2 ч. л. кмину
- сіль
- чорний мелений перець

1 М'ясо наріжте невеликими шматочками та обсмажте на смальці в товстостінній каструлі, додайте нарізану дрібно цибулю, мелений у ступі кмин та чорний перець.
2 Залийте склянкою окропу та тушкуйте на слабкому вогні 40—60 хвилин до м'якості м'яса, якщо потрібно, додавайте ще води, але щоб м'ясо тушкувалося, а не варилося.
3 Влийте до м'яса решту води та доведіть до кипіння.
4 Картоплю очистіть, наріжте середніми шматочками та покладіть до бульйону. Варіть до напівготовності картоплі, потім додайте квасолю. Посоліть та варіть до готовності.
5 Перед подачею притрусіть нарізаною дрібно петрушкою.



Суп квасолевий по-верховинськи



1 Квасолю залийте водою на 5—6 годин. Відваріть до готовності.

2 Яловичину залийте холодною водою та доведіть до кипіння, додайте перець та лаврове листя. Варіть бульйон на дуже слабкому вогні до м'якості м'яса. Дістаньте яловичину, зніміть м'ясо з кісток та наріжте кубиками, процідіть бульйон.

3 Капусту наріжте, припустіть на слабкому вогні, додайте трохи води. Готуйте 20—25 хвилин. Капуста має бути м'якою.

4 Ковбасу та копчене сало наріжте соломкою та обсмажте, додайте у бульйон разом із нарізаною картоплею.

5 Помідори залийте окропом на 1 хвилину та зніміть шкірочку, наріжте дрібними кубиками. Корінь петрушки натріть, моркву, цибулю та солодкий перець наріжте кубиками, обсмажте все разом на олії. Покладіть помідори та протушкуйте 3 хвилини. Додайте в бульйон разом із капустою, квасолею та яловичиною. Варіть до готовності картоплі. Посоліть, якщо потрібно. Наприкінці заправте товченим часником.

- 100 г сухої квасолі
- 500 г квашеної капусти
- 1 цибулина
- 100 г ковбаси копченої
- 100 г сала копченого
- 500 г яловичої грудинки
- 3 картоплини
- 1 морквина
- 100 г солодкого перцю
- 2 свіжих помідори
- 1/2 кореня петрушки
- 1 ч. л. чорного перцю горошком
- 1 ч. л. духмяного перцю горошком
- 2 шт. лаврового листя
- 2 зубчики часнику
- 3,5 л води
- олія

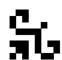
Суп квасолевий з копчениною

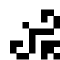


Увесь суп вариться приблизно 1,5 години, цього часу вистачає, щоб квасоля приготувалася, якщо щось відкласти, то вона розвариться. Якщо маєте сумніви, варіть ребра з квасолею до готовності обох компонентів. Дістаньте все з каструлі та готову квасолю додайте вже під кінець приготування.

- 100 г різної сухої квасолі
- 3 картоплини
- 1 морквина
- 2 цибулини
- 1 гострий перець
- 4 помідори
- 500 г копчених реберець
- 100 г копченої грудинки
- 2 ст. л. борошна
- 1/2 кореня петрушки
- зелена цибуля

1 Квасолю попередньо замочіть у воді на 5—6 годин.
2 Ребра, квасолю та грудинку одним шматком залийте водою та варіть 1 годину. Коли ребра стануть м’якими, дістаньте м’ясо, охолодіть, зніміть із кісток та наріжте шматочками разом з грудинкою.
3 Моркву наріжте кружальцями, корінь петрушки натріть на дрібній тертушці, гострий перець — дуже тоненькими кільцями та додайте до квасолі.
4 Помідори залийте окропом, залиште на 1 хвилину, зніміть шкірочку, наріжте кубиками. Картоплю очистіть та наріжте крупними шматочками, покладіть до супу разом із помідорами.
5 Цибулю наріжте кубиками та обсмажте на олії до м’якості, додайте борошно та смажте, помішуючи, влийте 1/2 склянки води та розмішайте. З’єднайте з киплячим супом, коли картопля буде майже готова. Перемішайте, зменшіть вогонь та варіть ще 5 хвилин. Посоліть за смаком.
6 Подавайте з нарізаною дрібно зеленою цибулею та сметаною.





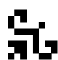
Юшка рибна

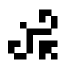
1 Рибу очистіть, видаліть плавники та зябра. Відріжте голову. М'ясо риби зніміть із кісток.

2 Кістки та голову залийте водою та доведіть до кипіння. Покладіть очищену моркву, цибулю, лаврове листя, чорний та духмяний перець. Зменшіть вогонь та варіть 1 годину. Процідіть бульйон.

3 Картоплю очистіть та наріжте великими шматками, покладіть у бульйон та варіть до напівготовності, додайте нарізані шматками м'ясо риби та моркву. Варіть до готовності картоплі. Посоліть, притрусіть зеленню петрушки.

- судак
- 2 цибулини
- 2 морквини
- 4 картоплини
- 2 шт. лаврового листя
- 1/2 ч. л. чорного перцю горошком
- 1/2 ч. л. духмяного перцю горошком
- 2,5 л води
- сіль
- зелень петрушки





Бограч, або Суп полонинський



- 500 г яловичини
- 70 г смальцю
- 150 г моркви
- 100 г кореня петрушки
- 3 великих соковитих помідори
- 350 г картоплі
- 2 цибулини
- 400 г солодкого перцю
- 2 ст. л. сушеної паприки
- 1 ч. л. кмину
- 2 зубчики часнику
- кілька шматочків гострого перцю
- сіль
- зелень петрушки
- сметана
- 1,5 л води

1 В товстостінній каструлі розтопіть смалець та обсмажте нарізану цибулю й м'ясо, нарізане невеликими шматочками. Додайте сушену паприку та продовжуйте тушкувати на слабкому вогні.

2 Моркву та корінь петрушки натріть на тертушці та додайте до м'яса, долийте склянку води.

3 Помідори залийте окропом, облиште на 1—2 хвилини, вийміть із води та зніміть шкірочку. Наріжте помідори та солодкий перець маленькими кубиками та додайте їх у суп разом із гострим перцем.

4 Коли м'ясо майже приготується, влийте приблизно 1 л води, суп повинен бути густий, тому можна додавати воду невеликими порціями, щоб не помилитися.

5 Додайте нарізану кубиками картоплю та посоліть суп. Варіть до готовності картоплі.

6 У ступі розтовчіть кмин та часник і наприкінці варіння заправте суп.

7 До страви подавайте сметану, прикрашаючи зеленню петрушки.

8 Іноді в бограч додають галушки чи чипетке.

Суп-гуляш

Цей суп можна варити не тільки з яловичини, а зі свинини чи з баранини. Треба брати м'ясо без кісток, але щоб воно не було занадто пісним, краще вибирати м'ясо з великою кількістю з'єднувальної тканини, наприклад з ноги.

- 500 г яловичини
- 2 цибулини
- 150 г солодкого перцю
- 3 ч. л. меленої паприки
- 300 г картоплі
- 3 свіжих помідори
- 30 г смальцю
- 2 зубчики часнику
- 1 ч. л. чорного меленого перцю
- сіль
- 1,6 л води
- зелень петрушки

1. М'ясо наріжте шматочками приблизно 2 × 2 см. В товстостінній каструлі розтопіть смалець та трохи обсмажте, додайте нарізану кубиками цибулю та мелену паприку. Обсмажуйте на помірному вогні 3—4 хвилини. Додайте склянку води та тушкуйте 30—40 хвилин.
2. Помідори залийте окропом, облиште на 1 хвилину, вийміть із води та зніміть шкірочку. Наріжте помідори й солодкий перець. Додайте в суп разом із розтертим у ступі часником. Посоліть. Закрийте кришку та тушкуйте на несильному вогні. Якщо потрібно, додавайте воду.
3. Коли м'ясо буде майже готове, влийте приблизно 1 л води. Суп повинен бути дуже густий.
4. Картоплю наріжте кубиками та додайте до супу. Варіть до готовності картоплі. Додайте чорний перець.
5. Прикрасьте зеленню петрушки.

Юшка із зеленого горошку



1 В каструлі розтопіть вершкове масло, додайте горошок і тримайте на помірному вогні 7—10 хвилин, часто помішуйте.
2 Зелену цибулю разом з білою частиною дрібно наріжте та додайте до горошку, посоліть та обсмажуйте ще 3 хвилини. Візьміть товкачик для картоплі та трохи потовчіть горошок.
3 Влийте 500 мл води, збільшіть вогонь та варіть ще кілька хвилин. Посоліть. Якщо юшка загуста, додайте ще води, доведіть до кипіння та зніміть з вогню.
4 На пательню в один шар покладіть шматочки сала та витопіть жир. Тримайте на вогні, доки сало не набере золотистого кольору.
5 Подайте юшку негайно, з салом та зеленою цибулею.
6 З цієї юшки вийде смачний суп-пюре, якщо скористатися блендером.

- 200 г зеленого горошку (підійде заморожений)
- 6 шматочків копченого сала
- 2 ст. л. вершкового масла
- 2 стеблини зеленої цибулі
- 500 мл води
- сіль

Суп із гарбуза

- 600 г гарбуза
- 30 г вершкового масла
- 2 цибулини
- 200 мл води
- 100 мл молока жирністю 3,2 %
- 100 г очищеного гарбузового насіння
- 3—4 скибочки білого хліба

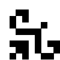
1 Натріть цибулю та гарбуз на дрібній тертушці. Розтопіть вершкове масло, на слабкому вогні обсмажте цибулю 5 хвилин, не дайте їй потемніти.
2 Коли аромат сирої цибулі зникне, додайте гарбуз та готуйте, не збільшуючи вогонь, 10 хвилин.
3 Додайте воду та варіть 20 хвилин. Посоліть. Влийте молоко й готуйте ще 10 хвилин.
4 Зніміть з вогню, перетріть крізь сито.
5 Гарбузове насіння підсмажте на сухій пательні протягом 5 хвилин. Постійно мішайте.
6 Хліб наріжте на маленькі прямокутники та підсушіть у духовці при температурі 190 °C протягом 20—25 хвилин.
7 Розлийте суп по тарілках прикрасьте насінням та сухариками.

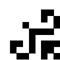
Юшка грибна

- 400 г печериць та 2—3 шт. для декору
- 4 ст. л. вершків жирністю 20 %
- 2 ст. л. вершкового масла
- 1 цибулина
- 600 мл води
- чорний мелений перець
- сіль
- зелень петрушки

Для найкращого смаку можна додати зовсім трохи білих грибів і готувати їх разом із печерицями. Надзвичайний аромат гарантовано. Також із цієї юшки можна зробити смачний суп-пюре, якщо скористатися блендером.

1 Печериці наріжте тоненькими скибочками. Цибулину натріть на дрібній тертушці.
2 Розтопіть вершкове масло в глибокій пательні та обсмажуйте на слабкому вогні спочатку цибулю 3—4 хвилини, потім додайте гриби та сіль. Готуйте 7—10 хвилин, поки гриби не стануть м'якими. Якщо печериці дали забагато соку, то збільшіть вогонь і випаруйте зайву вологу.
3 Знову зменшіть вогонь. Додавайте вершки по одній ложці та чекайте, поки не почнуть густішати, і так 4 рази.
4 Збільшіть вогонь та влийте стільки води, щоб юшка була дуже густа, приблизно 600 мл. Вливайте воду частинами.
5 Варіть 5—6 хвилин, додайте решту масла, збийте юшку дерев'яною ложкою та одразу зніміть з вогню. Масло не дасть розшаруватися супу.
6 Притрусіть юшку смаженими печерицями, зеленню петрушки та чорним меленим перцем.







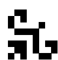
- 200 г цибулі
- 200 г картоплі
- 50 г вершкового масла
- 40 мл молока жирністю 3,2 %
- 20 мл вершків
- 100 мл води
- 5 г пастернаку
- стеблина петрушки
- сіль
- зелена цибуля

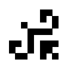
Юшка картопляна



Ніжна текстура та вершковий смак! Юшка добре смакує із грінками.

1. Натріть цибулю на дуже дрібній тертушці.
2. Картоплю наріжте та змийте зайвий крохмаль під холодною проточною водою. Залишіть у воді на 2 хвилини.
3. Розтопіть в глибокій пательні чи в каструлі з товстим дном половину вершкового масла. Покладіть цибулю. Готуйте на слабкому вогні 5 хвилин, стежте, щоб не потемнішала, додайте картоплю, тертий на тертушці пастернак та стеблину петрушки, перемішайте. За необхідності додавайте воду невеликими порціями, щоб картопля не пригорала.
4. Готуйте юшку, часто помішуючи та розминаючи її ложкою. Наприкінці товкачиком розітріть картоплю до однорідності.
5. Коли картопля буде готова, а запах сирої цибулі зникне, дістаньте петрушку, додайте сіль, молоко та вершки. Трохи прокип’ятіть та додайте воду. Юшка не повинна бути дуже густою. Додавайте воду помалу. Наприкінці покладіть вершкове масло.
6. Щоб домогтися однорідності, ви можете перетерти юшку крізь сито або скористатися блендером.
7. Прикрасьте зеленою цибулею та грінками з білого хліба.





Юшка горохова з копченими ребрами



- 300 г сушеного гороху
- 500 копчених ребер
- 100 г копченої шинки чи іншої копченини
- 2 цибулини
- 1 морквина
- 1 корінь пастернаку
- 1,5 л води
- олія
- сіль
- чорний перець горошком
- духмяний перець горошком
- зелень петрушки

1. Сушений горох попередньо замочіть у воді на 5—6 годин.
2. Ребра та іншу копченину цілим шматком залийте водою та доведіть до кипіння. Варіть 1—1,5 хвилини на слабкому вогні. Дістаньте м'ясо з бульйону та відкладіть.
3. Ретельно промийте замочений горох та додайте в бульйон. Коли почне кипіти, зніміть піну.
4. Пастернак та морквину натріть на дрібній тертушці та обсмажте разом із нарізаною цибулею на олії. Додайте в бульйон разом із чорним і духмяним перцем. Посоліть, якщо потрібно, бо зазвичай ребра і так солоні.
5. Зріжте м'ясо з ребер та поріжте копченину на шматочки, додайте до юшки та варіть до готовності гороху. Якщо треба, підлийте води.
6. Перед подачею притрусіть нарізаною дрібно петрушкою.

Огірчанка з нирками

- 2 яловичих нирки
- 4 солоних огірки
- 2 картоплини
- 1 цибулина
- 1/2 кореня петрушки
- 1/2 морквини
- 1/6 кореня селери
- 100 г рису
- лаврове листя
- зелень петрушки та кропу
- 1 л яловичого бульйону
- сіль
- розсол з огірків
- олія
- чорний перець горошком

1 Нирки розріжте вздовж на 2 частини та виріжте весь жир та протоки, залийте холодною водою з 1 ст. л. солі та залишіть на 1—2 години.

2 Залийте нирки іншою водою та доведіть до кипіння. Проваріть 10 хвилин, злийте воду та повторіть ще раз. Варіть до м'якості. Дістаньте й наріжте дрібними кубиками.

3 Селеру, корінь петрушки, морквину натріть на дрібній тертушці. Обсмажте на олії. Додайте в киплячий бульйон разом з лавровим листям та чорним перцем.

4 Огірки очистіть від шкірочки, якщо кісточки великі, очистіть і від них. Наріжте огірки й цибулину кубиками.

5 Відваріть рис майже до напівготовності.

6 Обсмажте цибулю на олії та додайте огірки, трохи протушкуйте та покладіть до бульйону. Варіть 40 хвилин.

7 Картоплю наріжте та додайте до огірчанки. Коли картопля буде майже готова, додайте нирки та рис, проваріть до готовності картоплі. Якщо бракує солі, додайте трохи огіркового розсолу.

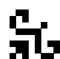
8 Перед подачею притрусіть нарізаною дрібно зеленню петрушки та кропу.

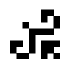


Крупник

- 200 г перлової крупи
- потрухи з 3 курчат
- 40 г моркви
- 1 цибулина
- 8 шматочків сушених білих грибів
- 150 г картоплі
- 40 г вершкового масла
- 1 ст. л. олії
- 1,5 л води
- сіль
- зелень петрушки

1 Крупу залийте на ніч холодною водою або, якщо не маєте стільки часу, залийте окропом та залишіть на 4 години.
2 Білі гриби залийте водою та залишіть на 2—3 години
3 Промийте крупу, залийте так, щоб вода покривала її на 2 см, та варіть до готовності приблизно 40 хвилин. Потім обов'язково розітріть перлову крупу з вершковим маслом, поки вона не побіліє, дерев'яною ложкою. Посоліть.
4 Печінку очистіть від плівок та наріжте, у сердець відріжте зверху жир, шлунки очистіть від плівки та розріжте на 2 частини.
5 Шию, крильця, шлунки та серця залийте водою та варіть до готовності, приблизно 1 годину на дуже слабкому вогні. Процідіть бульйон та відкладіть м'ясо.
6 Цибулину та моркву наріжте кубиками та обсмажте на олії, додайте гриби без води, трохи просмажте. Покладіть у бульйон. Варіть на слабкому вогні 30 хвилин.
7 Картоплю наріжте шматочками, додайте до бульйону.
8 М'ясо очистіть від кісток. За 5 хвилин до готовності картоплі додайте куряче м'ясо, шлунки, серця та печінку. Наприкінці перемішайте з кашею, скуштуйте та додайте ще солі, якщо потрібно.
9 Прикрасьте зеленю петрушки.





Окрошка



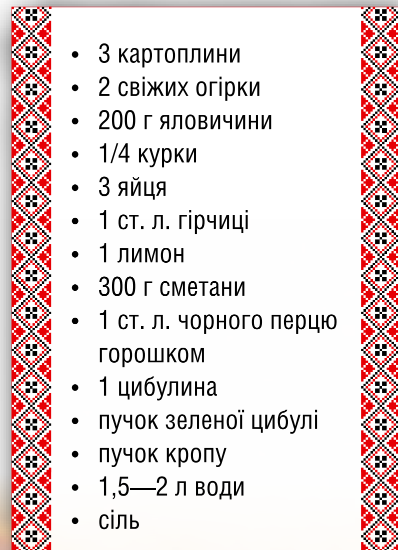
1 Яловичину та курячу чверть залийте водою й доведіть до кипіння. Зніміть піну, додайте чорний перець, цибулину та варіть на дуже слабкому вогні 3—3,5 години, поки м'ясо не почне розпадатися.

2 Картоплю відваріть до готовності в кожусі, яйця — круто.

3 Дістаньте м'ясо з бульйону, дайте охолонути. Бульйон процідіть. Очистіть яйця та картоплю. В огірка скуштуйте шкірочку, якщо вона товста та гірка — зніміть.

4 Жовтки відкладіть, а білки, картоплю, огірки та м'ясо наріжте однаковими кубиками та покладіть до каструлі.

5 Жовтки перетріть у мисці з сіллю, гірчицею, соком лимона та подрібненою зеленню. Змішайте зі сметаною та бульйоном кімнатної температури до однорідності. Залийте овочі та м'ясо. Скуштуйте на сіль, гірчицю та лимон. Накрийте кришкою. Дайте настоятися в холодильнику 2—3 години.



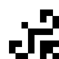
- 3 картоплини
- 2 свіжих огірки
- 200 г яловичини
- 1/4 курки
- 3 яйця
- 1 ст. л. гірчиці
- 1 лимон
- 300 г сметани
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- 1 цибулина
- пучок зеленої цибулі
- пучок кропу
- 1,5—2 л води
- сіль

Холодник

- 3 картоплини
- 1 огірок
- 1 буряк
- 3 яйця
- 250 г сметани жирністю 25 %
- зелена цибуля
- кріп
- 1 лимон
- 1 ст. л. цукрової пудри
- сіль
- 1,5 л води

1 Буряк очистіть від шкірки, залийте водою та варіть до готовності 40—60 хвилин. Дістаньте буряк та відкладіть. У відвар влийте лимонний сік та додайте сіль і цукрову пудру. Скуштуйте, якщо потрібно, додайте ще.
2 Картоплю відваріть у кожусі, яйця — круто.
3 Буряк наріжте соломкою або натріть на крупній тертушці.
4 Огірок, очищені яйця та картоплю наріжте однаковими кубиками, залийте відваром, додайте сметану та подрібнену зелень.
5 Подавайте дуже холодним.





Основні страви

Кров'янка

Це класичний рецепт кров'янки без круп, яєць та хліба. Кров повинна бути дуже свіжа.

- 300 мл свинячої крові
- 300 г жирної свинини (щоб було десь 30% відсотків м'яса та 70 сала), можна взяти половину соленого сала чи подчеревини
- 2 цибулини
- 3 зубчики часнику
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- 1/2 м кишки
- сіль

1 Сало та м'ясо перекрутіть крізь м'ясорубку з крупною решіткою разом із цибулею. Покладіть на холодну пательню та обсмажте на помірному вогні.

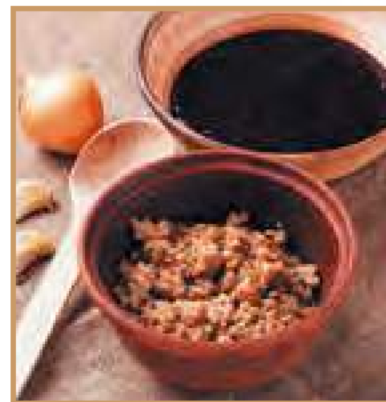
2 Кров пропустіть крізь м'ясорубку чи протріть крізь сито. Можна скористатися блендером.

3 Перемішайте кров разом з обсмаженим салом, додайте подрібнений часник, чорний перець та сіль.

4 Начиніть кишку. Скористайтеся спеціальною насадкою на м'ясорубку або верхньою частиною пластикової пляшки. Для цього відріжте шматок пластикової пляшки, щоб вона була схожа на лійку. Одягніть кишку на пляшку там, де була пробка, та потроху ложкою, ніби втираючи, начиняйте кишку. Зав'яжіть з обох боків ниткою та зробіть вузол на кишці для надійності.

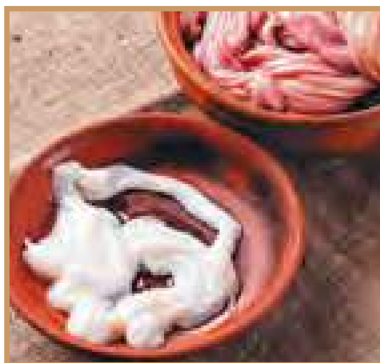


5 Покладіть готову кров'янку в холодну воду та доведіть до кипіння. Варити приблизно 15—20 хвилин. Проколіть кров'янку посередині голкою: якщо кров'янка готова, то сік поллється прозорий. Якщо ні, залиште варитися ще на 5—10 хвилин.



6 Дістаньте з води та зачекайте поки охолоне. Перед подачею можна обсмажити кров'янку на салі.









Кашанка запечена

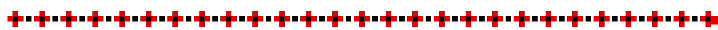


Ви можете приготувати кашанку з іншою крупою, можна взяти трохи манки, але пам'ятайте, що вона сильно набухає, або звичайний рис, пшоно чи просто білий хліб.

1 Підчеревину перекрутіть крізь м'ясорубку з крупною решіткою разом з цибулею. Покладіть на холодну пательню та обсмажте на помірному вогні.
2 Кров пропустіть крізь м'ясорубку чи протріть крізь сито. Можна скористатися блендером.
3 Гречку відваріть до готовності, щоб вода вся випарувалася.
4 Перемішайте кров разом з обсмаженою підчеревиною, додайте подрібнений часник, гречку, чорний перець та сіль.
5 Начиніть кишку, як сказано в рецепті звичайної кров'янки.
6 Покладіть ковбасу на пательню для запікання, змащену жиром, чи на деко, проколіть кишку через кожні 4—5 см.
7 Запікайте в духовці при температурі 190 °С 40—60 хвилин.
8 Проколіть кров'янку приблизно посередині голкою: якщо кров'янка готова, то сік поллється прозорий. Якщо ні, готуйте ще 10—15 хвилин.

- 400 мл свіжої свинячої крові
- 150 г підчеревини
- 100 г цибулі
- 100 г готової гречаної крупи
- сіль
- 1 ст. л. чорного меленого перцю
- 5 зубчиків часнику
- 1 м кишки

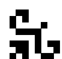
Ковбаски курячі

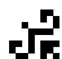


- 600 г темного курячого м’яса
- 2 зубчики часнику
- чорний перець горошком
- кріп
- 1 м кишки
- 8 ст. л. теплої води

Для ковбасок підійде більш жирне куряче м’ясо, наприклад стегна або гомілки. Якщо ви берете біле м’ясо, тоді додайте трохи сала або жирної свинини.

1 Зріжте м’ясо з кісток, жир залишіть, шкірка не знадобиться.
2 Перекрутіть м’ясо, чорний перець і часник на м’ясорубці.
3 Кріп дрібно наріжте. Змішайте фарш та кріп, додайте 8 ст. л. гарячої води, приблизно 50—60 °С.
4 Очистіть кишку, як сказано в рецепті кров’янки, чи візьміть уже готові чисті засолені та вимийте їх від солі.
5 Через спеціальну конусну насадку на м’ясорубці або через пляшку (див. рецепт кров’янки) заповніть кишку. Залишіть готову ковбасу в холодильнику на 1 годину.
6 Проколіть ковбасу голкою з обох боків, приблизно через кожні 3 см.
7 Запікайте в духовці на деці при температурі 190 °С 40—50 хвилин.





Паштетівка



1 Печінку наріжте великими шматками, приблизно 4 × 4 см. Покладіть в окріп і варіть 10—15 хвилин до готовності. Дістаньте печінку, залиште трохи охолонути, з теплої печінки дуже добре знімаються плівки.
2 Очистіть від усіх плівок та перекрутіть на м'ясорубці крізь дрібну решітку разом з цибулиною та часником. Сало перекрутіть крізь крупну решітку або дрібно посічіть ножем. Усе змішайте.
3 Додайте розтоплене вершкове масло, сіль, перець за смаком та 7—9 ст. л. гарячої води. Усе ретельно перемішайте.
4 Очистіть кишку, як сказано в рецепті кров'янки, чи візьміть уже готові чисті засолені кишки та вимийте їх від солі.
5 Через спеціальну конусну насадку на м'ясорубці або через пляшку (див. рецепт кров'янки) заповніть кишки. Залишіть готову ковбасу в холодильнику на 1 годину.
6 Покладіть ковбасу в холодну воду, доведіть до кипіння та варіть 10 хвилин, вода не повинна кипіти.
7 Дістаньте ковбасу з води та дайте їй повністю охолонути.
8 Подавайте з грінками, вершковим маслом та солоним огірком.

- 500 г яловичої печінки
- 1 цибулина
- 1 зубчик часнику
- 80 г вершкового масла
- 200 г сала
- 1—1,5 ч. л. солі
- чорний мелений перець
- 1 м кишки
- 7—9 ст. л. теплої води

Ковбаса домашня



- 600 г свинячого ошийка
- 180 г підчеревини
- 2 зубчики часнику
- 8 ст. л. теплої води
- 1 ст. л. духмяного перцю горошком
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- 1 ст. л. меленої паприки
- 1—1,5 ч. л. солі
- 1/2 ч. л. червоного гострого перцю
- 1 м кишки

1 Половину ошийка тоненько наріжте ножем. Половину перекрутіть на м'ясорубці разом із підчеревиною, перцями горошком і часником, додайте гострий перець, паприку, сіль і воду. Змішайте з нарізаним м'ясом.

2 Підготуйте кишку. Очистіть, як сказано в рецепті кров'янки, чи візьміть вже готові чисті засолені кишки та вимийте їх від солі.

3 Через спеціальну конусну насадку на м'ясорубці або через пляшку (див. рецепт кров'янки) заповніть кишку. Заповнюйте не дуже щільно. Зав'яжіть кінці та покладіть у холодильник на 1 годину.

4 Пательню для запікання чи деко змастіть смальцем або іншим жиром, часто проколіть ковбасу з обох боків приблизно через кожні 3 см та тримайте в духовці при температурі 190 °С до готовності — 40—50 хвилин. Кожні 10—15 хвилин змащуйте ковбасу жиром.

Домашня печеня

- 400 г свинячого ошийка
- 2 ст. л. смальцю
- 600 г картоплі
- 1 морквина
- 3 цибулини
- духмяний перець горошком
- чорний перець горошком
- лаврове листя
- сіль

1 М'ясо нарізати середніми кубиками. У казані чи товстостінній каструлі розігрійте смалець та обсмажте до золотистого кольору. Додайте нарізану кубиками цибулю. Перемішайте та готуйте ще 5 хвилин.

2 Морквину очистіть і наріжте, додайте до м'яса разом зі спеціями, влийте півсклянки води та накрийте кришкою.

3 Очистіть картоплю та наріжте великими шматками, додайте до м'яса, коли воно буде майже готове.

4 Посоліть та тушкуйте до готовності картоплі, якщо потрібно, додайте трохи води.

- 300 г свинячого м’яса (свинячий гуляш, ошийок чи ребра)
- 5 картоплин
- 2 цибулини
- 1 морквина
- 600 г свіжої капусти
- 5 твердих солоних огірків (потрібні маленькі та тугі з дрібними кісточками, солодкі — не кислі)
- 80 г сухої квасолі
- 1 склянка томатного соку
- 1/2 ст. л. духмяного перцю горошком
- 1/2 ст. л. чорного перцю горошком
- 3 шт. лаврового листя
- сіль
- вода або бульйон
- олія

Годзя

1 Квасолю залийте на ніч холодною водою. На 80 г квасолі — 1 л води.

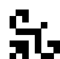
2 Візьміть товстостінну каструлю або казан, добре розігрійте. М’ясо наріжте шматочками та обсмажте на олії.

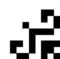
3 Туди ж додайте замочену квасолю, накрийте кришкою та тамуйте на вогні 20—25 хвилин. Додайте нарізану великими кубиками моркву та цибулю. На той момент у казані не повинно бути води чи соку, щоб цибуля та морква трошки просмажилися.

4 Огірки поріжте кружальцями або півколами та додайте в казан. Додайте 1/2 склянки води. Квасоля буде дуже сильно вбирати воду, тому треба поволі доливати воду. Тушкувати приблизно 1 годину чи більше, усе залежить від м’яса та квасолі.

5 Картоплю поріжте середніми шматками, капусту нашаткуйте. Коли квасоля буде майже готова, додайте картоплю. Тушкуйте хвилин 15 до напівготовності картоплі та додайте нарізану капусту, лаврове листя, сіль, духмяний та чорний перець горошком, влийте томатний сік, перемішайте.

6 Зніміть страву з вогню, коли капуста буде ще хрумкою. Залишіть під кришкою на півгодини.







Запечені реберця з медом

- 1 кг свинячих реберець
- 70 г меду
- 1 ч. л. солодкого меленого перцю
- 1/2 ч. л. гострого перцю
- 1 ч. л. гірчиці
- 1 ч. л. чорного перцю горошком
- 1/2 ч. л. духмяного перцю горошком
- 3 шт. лаврового листя
- сіль
- 2 ст. л. олії

1 Наріжте ребра. Якщо вони товсті, то по кожній кістці, якщо тонкі — через кожні 2—3 кістки.

2 Покладіть нарізані ребра в окріп, додайте лаврове листя, сіль, духмяний та чорний перець. Варіть до м'якості. Ребра не повинні стати занадто м'якими та розвалюватись.

3 Дайте охолонути в цьому бульйоні. Якщо не маєте стільки часу, дістаньте та дайте охолонути в іншому посуді, але під кришкою, щоб ребра не обвітрились. Дуже зручно варити ребра за день до приготування.

4 Якщо мед дуже густий, трохи розтопіть його. Змішайте мед, гірчицю, гострий і солодкий перець, додайте 1 ст. л. бульйону. Усе ретельно перемішайте.

5 Ретельно обсушіть ребра, промокніть їх паперовим рушником.

6 Обмажте ребра із соусом зі всіх боків, користуйтеся кондитерським пензлем. У залишки соусу додайте 1—2 ст. л. олії. Відкладіть.

7 Розкладіть ребра на решітку, під яку підставте деко, щоб сік стікав на нього. Поставте в розігріту до 190 °С духовку. За 15—20 хвилин, коли соус на реберцях схопиться скоринкою, змастіть реберця зверху залишками соусу, змішаного з олією. Змащуйте кожні 7—10 хвилин, запікайте, поки не з'явиться скоринка.

Голубці по-закарпатськи



1 З капусти виріжте качан або просто надріжте його за периметром. Покладіть капусту в підсолений окріп на 2—4 хвилини. Дістаньте та зніміть листя. З кожного листа зріжте товсті прожилки.

3 М'ясо поріжте, як на товченики, тонкими шматками, відбийте з обох боків, посоліть і поперчіть.

4 Цибулю наріжте дрібними кубиками та підсмажте на смальці. Для голубців використовуйте половину всієї цибулі, решту відкладіть для соусу.

5 На лист капусти покладіть відбите м'ясо, підсмажену цибулю та загорніть рулетом.

6 До каструлі покладіть листя капусти та щільно викладіть голубці в декілька шарів, залийте склянкою окропу та ще трохи посоліть, накрийте кришкою та тушкуйте 20—25 хвилин.

7 Для соусу візьміть залишки підсмаженої цибулі, додайте томатну пасту, лаврове листя, духмяний перець, розчавлений часник та 1/2 склянки води. Тушкуйте 5 хвилин на слабкому вогні.

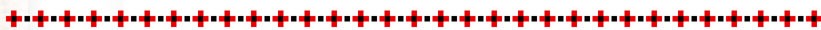
8 На сухій пательні обсмажте борошно та всипте у сметану.

9 Сметану з борошном додайте до томатної пасти. Ретельно перемішайте та залийте цим соусом голубці. Тушкуйте ще 20 хвилин до м'якості м'яса та капусти.

10 Готові голубці подавайте із соусом, у якому вони тушкувалися.

- 500 г ошийка
- 1 качан капусти
- 4 цибулини
- 70 г смальцю
- 300 г домашньої сметани
- 20 г борошна
- 30 г томатної пасти
- 2 зубчики часнику
- 3 шт. лаврового листя
- 1/2 ч. л. духмяного перцю
- сіль
- чорний мелений перець

Свиняча рулька під медово-гірчичною скоринкою



Дуже смачна рулька виходить, якщо в бульйон, у якому вона готується, додати побільше спецій та різноманітне коріння: пастернак чи селеру, коріння петрушки, можна просто додати пару цибулин та морквину.

- 1,5 кг рульки
- 100 г меду
- 1 ст. л. гірчиці
- 1 ст. л. олії
- 2 головки часнику
- 1 ст. л. духмяного перцю горошком
- 4 шт. лаврового листя
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- 1 велика цибулина
- 1 морквина
- коріння
- сіль

1 Помийте ретельно рульку та роздивіться, щоб не було щетини, якщо є — опаліть на відкритому вогні.

2 Покладіть у велику каструлю з холодною водою та доведіть до кипіння.

3 Зменшіть вогонь та додайте сіль, одну головку часнику, цибулину, морквину, спеції та коріння. Скуштуйте бульйон на сіль: він повинен бути дуже солоний.

4 Варіть до м'якості приблизно 4 години. Рулька повинна дуже легко протикатися ножем.

5 Бажано охолодити рульку в тому самому бульйоні, тому дуже зручно варити її за день до запікання. Якщо ви не маєте стільки часу, дістаньте рульку з бульйону та охолодіть на тарілці. Ретельно обсушіть і поставте її в холодну духовку, нагрійте духовку до 165 °C, залишіть на 40 хвилин.

6 Приготуйте глазур. Для цього змішайте мед, гірчицю та 2 ст. л. бульйону з рульки. Якщо ви полюбляєте гостре, додайте ще 1 ч. л. червоного гострого перцю.

7 Дістаньте рульку з духовки, змастіть її глазур'ю та знову поверніть у піч.

8 Змащуйте рульку кожні 15—20 хвилин. Користуйтеся для цього кондитерським пензлем.

9 Коли рулька буде майже готова та зарум'яниться і глазур для змащування закінчиться, змішайте подрібнену очищену головку часнику з 1 ст. л. олії, змастіть цією сумішшю рульку та залишіть ще на 15—20 хвилин. Стежте, щоб часник не почав горіти.

10 Подавайте рульку з хріном або з гірчицею.

11 На гарнір добре підійде відварена картопля та тушкована кисла капуста з кмином.







Голубці по-гуцульски з копченою грудинкою



- 15 листів молодої капусти
- 600 г фаршу з свинини та яловичини
- 200 г копченої грудинки
- 4 цибулини
- 60 г пшона
- 2 морквини
- сіль
- чорний мелений перець
- олія



1 Пшоно ретельно промийте, залийте окропом та залишіть на годину. Потім проваріть до напівготовності 5 хвилин. Злийте воду.

2 Якщо капуста не туга, розберіть її на листя, якщо листи дуже щільно прилягають один до одного, то виріжте качан або просто надріжте його за периметром і покладіть усю капусту на 1—2 хвилини в окріп, зніміть верхні листи та знову весь качан покладіть до окропу, повторюйте, поки не розберете качан повністю.

3 Грудинку наріжте на дрібні шматочки та прогрійте на слабкому вогні, щоб витопився жир, додайте половину нарізаної дрібно цибулі, іншу частину залишіть для підливки, збільшіть вогонь та обсмажте до золотистого кольору.

4 Перемішайте обсмажену цибулю та грудинку з фаршем та пшоном, додайте сіль та чорний мелений перець. Перемішайте.

5 Якщо ви розібрали сиру капусту, то візьміть велику каструлю або пательню, налийте окропу та опускайте туди по одному листу капусти на 10—20 секунд, щоб кожен став м’яким.

6 З обробленого окропом листя зріжте гострим ножем товсті прожилки. На середину кожного листа кладіть 1 ст. л. фаршу та загортайте, як налисники, від тонкого до товстого краю.

7 Підсмажте натерту на крупній тертушці моркву на олії, додайте цибулю та смажте до прозорості.

8 Форму для запікання застеліть капустяним листям, викладіть голубці, щоб щільно прилягали один до одного. Зверху покладіть смажену моркву з цибулею, влийте склянку окропу та накрийте капустяним листям.

9 Поставте в розігріту до 190 °C духовку та випікайте 40—60 хвилин до готовності м’яса.

М'ясо з кнедлями

- 1 кг свинячого м'яса
- 1 морквина
- 1 цибулина
- 1 головка часнику
- 1 ст. л. сушених грибів
- 1 корінь петрушки
- 1 ч. л. чорного перцю горошком
- 1/2 ч. л. духмяного перцю
- 1/2 ч. л. насіння гірчиці
- 1 шт. лаврового листя
- 1 ст. л. борошна
- 1 ст. л. вершкового масла

Для кнедлів:

- 500 г картоплі
- 70 г борошна
- 1 яйце
- сіль

1 М'ясо обсмажте з усіх боків. Цибулину, петрушку та моркву очистіть, головку часнику помийте та відріжте коріння. Овочі обсмажте на тій самій пательні. У каструлю з товстим дном покладіть м'ясо, овочі, гриби та спеції. Вилийте склянку води на пательню, доведіть до кипіння, ретельно зішкребіть все з дна та залийте м'ясо. Накрийте кришкою та тушкуйте, за 30 хвилин перегорніть м'ясо, долийте води, наприкінці приготування у вас повинна залишитися приблизно склянка соусу. Тушкуйте до готовності.





2 Дістаньте свинину, та процідіть соус, розітріть та розчавіть ті овочі, які вичавлюються крізь сито.

3 Розведіть 1 ст. л. борошна з 2 ст. л. води та влийте в киплячий соус, проваріть, поки не загустіє, зніміть з вогню, додайте вершкове масло та ретельно перемішайте. Поверніть у каструлю м'ясо.

4 Картоплю відваріть у кожусі до готовності. Не розварюйте, слідкуйте, щоб шкірочка не тріскалася. Трохи остудіть, щоб можна було працювати, але не повністю, натріть на дрібній тертушці, змішайте з яйцем, додайте сіль і борошно. Замісіть тісто та вимішуйте 2—3 хвилини. Якщо потрібно, обсипте ще борошном.

5 Закип'ятіть воду у великій каструлі.

6 Сформуйте кульки та варіть, поки не спливуть, у підсоленій воді.

7 Наріжте м'ясо на порційні шматки, подавайте з кнедиками та поливайте соусом.









Тушковані ребра з капустою, або Бігос

- 1,5 кг капусти
- 0,5 кг свинячих ребер
- 2 цибулини
- 1 ст. л. томатної пасти або 1/2 склянки свіжих перекручених томатів
- 1 ч. л. чорного перцю горошком
- 1 ч. л. духмяного перцю горошком
- 6 шт. лаврового листя
- олія

1. Наріжте ребра та відваріть їх у солоній воді з лавровим листям, духмяним та чорним перцем. Для відварювання реберець використовуйте половину спецій, іншу половину залишіть для тушкування.
2. Дістаньте ребра з бульйону й обсушіть їх.
3. У великій товстостінній пательні розігрійте олію та обсмажте ребра, додайте нарізану цибулю та спеції.
4. Нашаткуйте капусту, трохи розімніть її з сіллю та додайте до м'яса. Обережно перемішайте, зменшіть вогонь та накрийте кришкою. Щоб капуста не пригорала, подекуди помішуйте.
5. Коли капуста майже готова, додайте томатну пасту, змішану з 2 ст. л. бульйону. Ретельно перемішайте та тушкуйте до готовності. Тепер можна скуштувати капусту на спеції і, можливо, додати цукру або соку лимона.

Рагу з підчеревиною

- 250 г підчеревини з товстими прошарками м’яса
- 1 цибулина
- 40 г моркви
- 100 г кабачків
- 120 г солодкого перцю
- 40 г спаржевої квасолі
- чорний мелений перець
- сіль
- олія

1 Всі овочі, окрім квасолі, наріжте кубиками, моркву й цибулину — трохи дрібніше.

2 Нарізану підчеревину обсмажте на сухій пательні, додайте трохи олії, моркву та цибулю, смажте на слабкому вогні 10 хвилин. Стежте, щоб овочі не потемнішали.

3 Додайте солодкий перець, збільшіть вогонь до помірного. За 5—6 хвилин до готовності додайте кабачок та квасолю.

4 Наприкінці посоліть та поперчіть рагу.

Крученики мукачівські



1 Сало наріжте дрібними кубиками, змішайте з фаршем, яйцем, сіллю та чорним перцем. Відбийте фарш, беріть у одну руку та кидайте в миску з висоти 10 разів. Залиште в холодильнику на 30 хвилин. Сформуйте ковбаски, 4 см в діаметрі. Запаніруйте в борошні та обсмажте на олії зі всіх боків.

2 Приготуйте грибний соус. Обсмажте на смальці нарізану дрібно цибулю, додайте гриби, нарізані кубиками, смажте до золотистого кольору. Посоліть, поперчіть та влийте сметану, проваріть 2 хвилини й додайте 1/2 склянки води.

3 Крученики перекладіть у сотейник і залийте соусом. Тушкуйте, поки соус не загусне, 15—20 хвилин.

4 Готові крученики подавайте, поливаючи соусом, у якому тушкувалися гриби, і притрусивши нарізаною дрібно зеленню петрушки.

- 500 г яловичого фаршу
- 50 г сала
- 1 яйце
- 150 білих грибів
- 3 ст. л. борошна
- 15 г смальцю
- 2 цибулини
- 250 г домашньої сметани
- сіль
- чорний мелений перець
- олія

Крученики по-хустськи

- 800 г корейки або нежирного ошийка
- 4 цибулини
- 150 г копченого сала
- 100 г солоних огірків
- 6 помідорів
- 3 ст. л. борошна
- 1 ч. л. цукру
- сіль
- чорний мелений перець
- олія

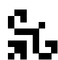
1 Цибулю очистіть і дрібно наріжте.
2 Свинину поріжте на порційні куски, як на товченики. Відбийте, посоліть, поперчіть.
3 Обсмажте на помірному вогні нарізане кубиками сало, додайте половину цибулі. Смажте до м'якості. З'єднайте з очищеними від шкірочки та подрібненими огірками. Перемішайте.
4 На відбитий шматок свинини покладіть 1 ст. л. зажарки та сформуйте крученик. Запаніруйте в борошні й обсмажте зі всіх боків на олії.
5 Приготуйте соус. Очищені від шкірочки помідори перекрутіть крізь м'ясорубку. Обсмажте решту цибулі, з'єднайте із соусом, додайте цукор, сіль та чорний мелений перець та тушкуйте 15 хвилин.
6 Обсмажені крученики складіть до сотейнику, залийте соусом і смажте до готовності м'яса 20—25 хвилин.

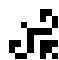


- 1 яловиче копито
- 1 яловича рулька
- 1 кг м'якоті без жиру
- 2 морквини
- 1 корінь петрушки
- 2 цибулини
- 1,5 головки часнику
- 4 шт. лаврового листя
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- 1/2 ст. л. духмяного перцю горошком
- сіль

Холодець

1 Ретельно помийте м'ясо, видаліть дрібні осколки кісток, опаліть копито та зачистіть його ножем, якщо воно не оброблене.
2 Складіть усе м'ясо у велику (10 л) каструлю та залийте водою, але не по самі краї.
3 Доведіть до кипіння та зменшіть вогонь, холодець зовсім не повинен кипіти, та в жодному разі не накривайте каструлю кришкою, бо він стане мутним та сальним.
4 Очистіть моркву та петрушку. Часник та цибулю не очищайте. Ретельно помийте та зачистіть коріння ножем. Покладіть овочі до каструлі.
5 Постійно знімайте піну та жир.
6 За 1,5—2 години до кінця готування додайте спеції та сіль. Майте на увазі, коли бульйон охолоне, він буде менш солоний.
7 Коли трохи охолоне, дістаньте м'ясо, бульйон процідіть крізь марлю.
8 Наріжте м'ясо ножем приблизно через кожні 2 см. Можна додати трохи шкірочки та м'які хрящі, коли шкірочка застигне, буде відчуватися у холодці. Півголовки часнику розчавіть і змішайте з м'ясом, трохи посоліть його.
9 Розкладіть м'ясо по формах, зверху можна покласти шматочки вареної моркви, залийте бульйоном, щоб покривав м'ясо на 2 см.
10 Дайте охолонути повністю при кімнатній температурі, потім поставте на холод.
11 Подавайте, коли застигне, з гірчицею та хріном.





Лоці



- 3 великих шматки корейки
- 5 цибулин
- 2 зубчики часнику
- 15 г смальцю
- 3 ч. л. меленої паприки
- чорний мелений перець
- сіль
- олія

1 Порційні шматки корейки трохи відбийте або потовчіть з обох боків. Притрусіть паприкою та чорним перцем та обсмажте на сильному вогні до золотистої скоринки на олії. Відкладіть.

2 Цибулю наріжте півкільцями та обсмажте на смальці на тій самій пательні. Додайте подрібнений ножем часник, прогрійте.

3 Поверх цибулі викладіть м’ясо, влийте 100 мл води, зменшіть вогонь та накрийте кришкою. Тушкуйте 7—10 хвилин з одного боку, потім перегорніть і готуйте ще стільки ж. Якщо потрібно, додайте води. Посоліть наприкінці.

Домашня локшина з м'ясними тюфтелями в томатному соусі





1 Просійте борошно, додайте сіль, перемішайте, вбийте яйце та влийте трошки води. Вимішуйте тісто 10—15 хвилин, загорніть у плівку та залишіть на 40 хвилин.

2 Розділіть тісто на декілька частин, розкачуйте по одній, інші шматки загортайте в плівку, щоб не обвітрювалися.

3 Кожний шматок обсипте борошном, розкачайте в дуже тонкий пласт. Скачайте в рулет та наріжте. Розкладіть локшину підсушитися.

4 У фарш додайте сіль та чорний перець, ретельно перемішайте. Повідбивайте його. Розділіть на однакові частини, приблизно по 80 г кожна. Сформуйте кульки, повідбивайте кожну, пригладьте поверхню мокрими руками, щоб не було тріщин.

5 Складіть тюфтелі на тарілку в один шар і залишіть у холодильнику щонайменше на 30 хвилин.

6 Помідори залийте окропом на одну хвилину та зніміть шкірочку, перекрутіть на м'ясорубці.

7 На олії в сотейнику обсмажте цибулю, додайте спеції, трави та помідори. Протушкуйте 15 хвилин. Посоліть та скуштуйте на цукор. Якщо помідори несолодкі, додайте 1—2 ч. л. цукру.

8 Покладіть тюфтелі до киплячого соусу. Тушкуйте 15 хвилин під кришкою, потім перегорніть і тушкуйте ще 15—20 хвилин на слабкому вогні.

9 Варіть локшину в підсоленому окропі до готовності 3—10 хвилин, додайте вершкове масло та перемішайте.

10 У тарілку викладіть локшину, зверху — тюфтелі та полийте соусом.

- 3 помідори
- 1 цибулина
- 1/2 ч. л. чебрецю
- 1 ч. л. меленої паприки
- 500 г яловичого фаршу
- чорний мелений перець
- цукор
- сіль
- олія

Для локшини:

- 1 яйце
- 150 борошна
- 1—2 ст. л. води
- 1/4 ч. л. солі
- вершкове масло





Запечена курка з овочами

- 1 середня курка
- 2 цибулини
- 1 головка часнику
- 1 ст. л. гірчиці
- сіль
- чорний мелений перець
- селера мелена

1 Курку натріть сіллю, перцем, селерою, змастіть гірчицею зовні та всередині.
2 Очистіть цибулю та часник.
3 Розріжте кожну цибулину на 4 частини, зубчики часнику розчавіть ножем. Покладіть овочі всередину та зв'яжіть ніжки. Покладіть у форму для запікання та залишіть на 20 хвилин.
4 Розігрійте духовку до 165 °С і запікайте 2—2,5 години. Кожні 15—20 хвилин поливайте соком, що виділився.

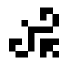
Січеники курячі

Виходять дуже смачні й соковиті! Для того щоб посікти м'ясо, потрібен дуже гострий ніж.

- 400 г курячого м'яса, можна брати просто філе
- 50 г цибулі
- 1 яйце
- 40 г білого хліба (десь 3 скибочки)
- 1/2 склянки молока
- 40 г вершкового масла
- 3—4 ст. л. борошна
- чорний мелений перець
- сіль
- олія

1. Хліб без скоринки наріжте та залийте теплим молоком. Залишіть на 20 хвилин.
2. М'ясо наріжте на маленькі шматочки, посічіть. Для легкого нарізування м'ясо можна трохи приморозити. Якщо шматочки вийшли завеликі, потрібно відбити їх ножем.
3. Цибулю натріть на дрібній тертушці, віджміть сік.
4. Хліб ретельно віджміть від молока та розімніть руками. Змішайте м'ясо, хліб, цибулю, додайте яйце, сіль і перець. Ретельно перемішайте та відбийте фарш, беріть його однією рукою та кидайте в миску.
5. Залишіть у холодильнику щонайменше на 30 хвилин, щоб усі компоненти об'єдналися й фарш став густішим.
6. Вологими руками сформуйте невеличкі котлетки. Обкачайте в борошні (можна в сухарях) та обсмажте на олії.
7. Форму для запікання дуже ретельно змастіть вершковим маслом. Викладіть січеники та запікайте до готовності 20—25 хвилин, кожні 5 хвилин поливайте вершковим маслом з дека.
8. Якщо ви робили тоненькі січеники та вони просмажилися, то запікати їх не потрібно. Січеники добре смакують із картопляним пюре.





Тушкований у духовці кролик з овочами

- 600 г кролика
- 100 г моркви
- 2 картоплини
- 3 зубчики часнику
- 1/2 ч. л. чебрецю
- 1 ч. л. сушеної паприки
- 1 ч. л. насіння гірчиці
- 3 ст. л. олії
- сіль
- чорний мелений перець
- зелень петрушки

1 Кролика розріжте на великі шматки, натріть сіллю.
2 Розігрійте духовку до 170 °С.
3 Змішайте чебрець, зерна гірчиці, паприку й олію та змастіть цією сумішшю кролика. Покладіть до форми, додайте чорний перець, накрийте кришкою або фольгою та поставте в духовку на 1 годину. Перегортайте шматки 3—4 рази, якщо соку зовсім не буде, влийте 1/2 склянки окропу.
4 Очистіть овочі. Наріжте моркву скибочками, картоплини переріжте на 2—4 частини, розчавіть часник плаского стороною ножа. Додайте овочі до форми з м'ясом кролика, перемішайте із соком та запікайте 20 хвилин під кришкою або фольгою, потім зніміть кришку та готуйте до м'якості картоплі.
5 Загалом кролик готується приблизно 2 години, але кожні 10—15 хвилин треба поливати овочі та м'ясо соком або обережно мішати.
6 Готову страву прикрасьте нарізаною дрібно зеленню петрушки.

Курчата по-верховинськи

1 Приготуйте грибний соус. Для цього гриби ретельно промийте холодною водою, замочіть на 1—2 години (щоб скоротити процес приготування сушених грибів, їх можна залити окропом) та відваріть до готовності. Вони повинні стати м'якими.
2 Поріжте курча на великі шматки, кістки залишіть. Куряче філе переріжте на 2 частини, з кожного окороку має вийти 3 шматки.
3 Обсмажте кожний шматок з усіх боків на олії. Відкладіть.
4 Відварені гриби наріжте маленькими шматочками та підсмажте на вершковому маслі до аромату смажених грибів, додайте нарізану дуже дрібно цибулю, чорний перець та сіль. Смажте до м'якості цибулі. Додайте сметану та зменшіть вогонь (якщо вам не подобається смак сметани в страві, її можна замінити на вершки жирністю 20 %).
5 Борошно перемішайте з водою до сметаноподібної консистенції, щоб не було грудочок. Додайте до грибів та сметани. Доведіть до кипіння. Обсмажені курчата залийте соусом та тушкуйте протягом 20—25 хвилин. Додавайте поволі воду або бульйон, коли соус буде густішати.

- 1 курча середнього розміру
- 40 г сушених білих грибів
- 1 цибулина
- 30 г вершкового масла
- 20 г борошна
- 80 г некислої сметани
- олія
- вода або бульйон
- чорний мелений перець
- сіль



Паприкаш із курчат, або Чирке

- 1 середня курка
- 3 цибулини
- 300 г солодкого перцю
- 300 мл сметани
- 2 ст. л. меленої паприки
- 150 г копченого сала
- 30 г вершкового масла
- 20 г борошна
- сіль

1 Для цієї страви знадобляться тільки гомілки, стегна й філе, спинку та крильця залишіть на суп.

2 Кожне філе розріжте на 2 частини, відріжте гомілку, а стегно переріжте уздовж кістки на 2 частини.

3 У сотейнику розтопіть нарізане кубиками копчене сало, обсмажте на цьому жирі нарізані кубиками цибулю та солодкий перець, додайте мелену паприку та покладіть шматки курки. Посоліть.

4 Тушкуйте під кришкою на слабкому вогні, іноді помішуйте. Якщо весь сік випарується, додавайте потроху води.

5 Борошно обсмажте на сухій пательні до легкого золотистого кольору. Потім всипте борошно до сметани (не навпаки) та ретельно перемішайте, щоб не було грудочок. Коли м'ясо стане зовсім м'яким та буде розпадатися на волокна, додайте сметану з борошном та проваріть 3 хвилини.

6 Наприкінці додайте вершкове масло та перемішайте до однорідності.

Качині ніжки із соусом із журавлини

- 2 качині ніжки
- 1/2 кг дрібної молодої картоплі
- 100 г сухої різної квасолі
- 300 г дрібної молодої моркви
- 2 ст. л. свіжої чи мороженої журавлини
- сіль
- чорний мелений перець

1 Квасолю залийте водою на 5—6 годин і варіть до готовності впродовж 40—60 хвилин.

2 Ніжки натріть сіллю та складіть до форми для запікання. Поставте до холодної духовки та розігрійте її до температури 165 °C. Перегортайте ніжки, щоб не обсихали.

3 Очистіть картоплю та моркву або лише помийте твердою щіткою, якщо овочі молоді та шкірочка зовсім тонка. Залийте овочі окропом, посоліть та варіть до напівготовності приблизно 5—7 хвилин.

4 Коли вже м'ясо буде майже готове, збільшіть температуру до 190 °C, злийте зайвий жир, але не весь, залишіть приблизно на 1 см жиру в формі, всипте овочі та квасолю, поперчіть, трохи потрусіть форму, щоб розподілити жир. Запікайте, поки овочі не стануть м'якими всередині та зі скоринкою зверху.

5 Дістаньте форму з духовки та додайте журавлину. Перемішайте.

Соус із журавлини до качки

- 1 цибулина
- 150 г журавлини
- 2 ст. л. жиру
- 1 ч. л. меду
- сіль

Обсмажте нарізану дрібно цибулю на качиному жиру, покладіть журавлину та тушкуйте 7—10 хвилин, додайте засипку солі та мед. Перетріть крізь сито.

Качка з яблуками з тонкою шкіркою

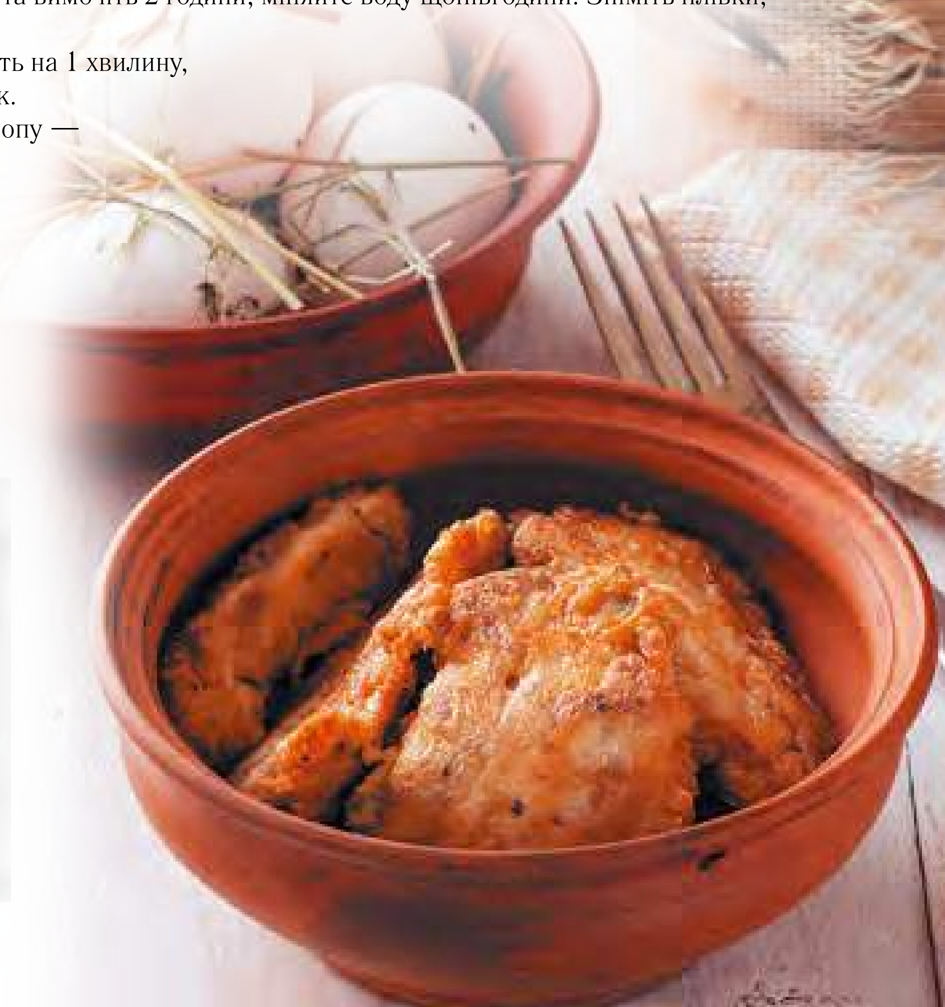
- 1 качка
- 7 зелених яблук
- 1 ст. л. гірчиці
- 3 ст. л. меду
- сіль
- чорний мелений перець

1 Візьміть половину яблук. Кожне яблуко наріжте на 4—6 частин. Очистіть від серцевини.
2 Качку дуже ретельно натріть сіллю та перцем зовні та зсередини. Намастіть гірчицею та покладіть досередини яблука. Закріпіть зубочистками або зашийте.
3 Покладіть качку в глибоку форму для запікання грудкою донизу та поставте в холодну духовку.
4 Розігрійте духовку до 165 °С.
5 Готуйте качку приблизно 1,5 години, кожні 15—20 хвилин поливаючи жиром, що витопився.
6 Розтопіть мед на слабкому вогні.
7 Змастіть качку медом за допомогою кондитерського пензля. За 30 хвилин перегорніть та злийте частину жиру, якщо його дуже багато.
8 Не починайте змащувати качку медом з боку грудки, коли вона ще тверда, вона має бути вже майже готова, якщо ні — продовжуйте запікати та поливати жиром.
9 За 40 хвилин до готовності почніть змащувати качку медом кожні 10 хвилин, якщо качка бліда, збільшіть вогонь до 175 °С, якщо навпаки — накрийте фольгою.
10 За 15—20 хвилин до готовності покладіть решту нарізаних дольками яблук до форми з качкою. Вони будуть хрумкі та більш смачні за ті, що всередині. До жиру ви можете покласти й інші овочі: напівзварену картоплю чи моркву.

Мозок смажений



1 Залийте мозок холодною водою та вимочіть 2 години, міняйте воду щопівгодини. Зніміть плівки, які легко очищуються.
2 Залийте мозок окропом, залишіть на 1 хвилину, дістаньте та зніміть решту плівок.
3 Додайте в окріп оцет (на 1 л окропу — 1 ст. л. оцту), часник, очищену цибулину, спеції та сіль. Покладіть мозок і варіть на слабкому вогні 30 хвилин.
4 Дайте охолонути, наріжте скибочками.
5 Збийте яйця з сіллю. Розігрійте пательню з олією та смажте скибочки мозку, занурюючи їх в яйця, з обох боків.



- 400 г яловичого мозку
- 2 яйця
- 1/2 ч. л. чорного перцю горошком
- 1 шт. лаврового листя
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- 2 ст. л. яблучного оцту
- сіль

Гречана каша з печінкою кролика



- 250 г гречаної крупи
- 2 цибулини
- 500 г кролячої печінки
- 50 г вершкового масла
- олія
- чорний мелений перець
- сіль

1 Гречану крупу переберіть та промийте. Залийте холодною водою (на 250 г крупи — 500 мл води), доведіть до кипіння, зменшіть вогонь до мінімального та варіть 15 хвилин під кришкою. Зніміть з вогню, залишіть на 10 хвилин, після цього покладіть до каструлі половину вершкового масла та сіль.

2 Кролячу печінку швидко обсмажте на олії, додайте нарізану півкільцями цибулю, смажте до м'якості. Влийте 100 мл води та тушкуйте 5—7 хвилин на слабкому вогні, покладіть решту масла, сіль та перець, готуйте ще кілька хвилин, поки підливка не загустіє.

3 Подавайте печінку разом із кашею.

4 Добре смакує із солоним огірком.

Квасоля по-гуцульськи



- 100 г сухої білої квасолі
- 70 г копченої грудинки
- 1 цибулина
- 20 г смальцю
- 1 зубчик часнику
- сіль
- чорний мелений перець

1 Замочіть квасолю на ніч або на 5—6 годин. Промийте. Залийте водою та варіть до м'якості. Протріть або подрібніть у блендері. Вичавіть часник, посоліть, поперчіть і перемішайте.

2 Копчену грудинку та цибулину наріжте кубиками, обсмажте на смальці.

3 Квасолю покладіть до глибокої тарілки, зверху — цибулю з грудинкою та полийте жиром.

4 Їжте гарячою.

Форель закарпатська з тушкованими томатами

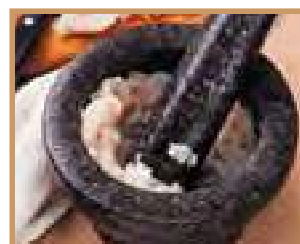
- 1 форель
- 1 лимон
- 120 г журавлини
- 4 помідори
- 3 цибулини
- зелень кропу
- сіль
- чорний мелений перець
- цукор
- вершкове масло

1 Рибу почистіть, видаліть нутрощі, зябра, плавники та промийте.
2 Натріть сіллю та чорним перцем, у черевце покладіть кілька скибок лимона, а також кропу й журавлини — скільки вміститься.
3 Розігрійте духовку до 190 °С.
4 До форми для запікання покладіть цибулю, нарізану товстими кільцями, зверху — рибу. Так нижня частина форелі не буде тушкуватися у воді, а теж буде запікатися.
5 Накрийте рибу фольгою та поставте в духовку на 25—30 хвилин.
6 Решту цибулі та помідори наріжте півкільцями. Розтопіть вершкове масло. Спочатку обсмажте на помірному вогні до прозорості цибулю, потім додайте помідори та решту журавлини. Частину журавлини розчавіть виделкою просто в пательні, частину залишіть цілою. Додайте сіль, перець та цукор. Тушкуйте у своєму соку 3—4 хвилини, поки вся волога не випарується.
7 Дістаньте рибу з духовки, видаліть зелень та лимони, очистіть від шкірочки та зніміть з кісток філе. Побризкайте соком лимона та подавайте з тушкованими томатами.

Товченики із судака

1 Очистіть рибу від кісточок та шкіри, поріжте на маленькі шматочки та потовчіть у ступі.
2 З хліба зріжте скоринку та замочіть у холодному молоці на 15 хвилин. Ретельно віджміть.
3 Цибулю натріть на дрібній тертушці, віджміть від зайвої вологи, духмяний та чорний перець розітріть у ступі.
4 Жовтки відділіть від білків. Білки збийте в піну, як на безе, щоб можна було перегорнути миску та білкова піна залишалась на місці.
5 Жовтки змішайте зі спеціями, сіллю, цибулею, хлібом та судаком. Ретельно перемішайте та трохи відбийте фарш. Беріть у руку та кидайте в миску, повторіть 5—6 разів.
6 Додайте білки та обережно перемішайте.
7 Розігрійте пательню з великою кількістю олії, щоб краї товчеників теж засмажилися.
8 Формуйте товченики руками, змоченими в олії, щоб фарш не липнув до рук, або викладайте просто ложкою відразу на пательню.
9 Смажте з обох боків на дуже добре прогрітій олії, але на помірному вогні. Добре смакує з картопляним пюре.







- 600 г судака
- 2 яйця
- 4 скибочки білого несвіжого хліба
- 1/2 ч. л. солі
- 1/2 ч. л. чорного перцю горошком
- мелений мускатний горіх
- 1/2 ч. л. духмяного перцю горошком
- 1/2 цибулини
- 1 склянка молока
- олія

Риба з овочами

1 Буряк та морквину відваріть, трохи остудіть.
2 Філе судака наріжте порційними шматками по 100—150 г.
3 Посоліть, покладіть на розігріту пательню з великою кількістю олії з боку шкірочки. З іншого боку не смажте, а тільки поливайте ложкою олією з пательні. Покладіть рибу до форми для запікання або розкладіть по порційних формах.
4 Картоплю, цибулю, перець, відварені буряк і морквину очистіть та наріжте однаковими кубиками.
5 Обмажте на сильному вогні картоплю до напівготовності. Посоліть, поперчіть та додайте в форму з овочами.
6 На пательню влийте ще олії та обсмажте цибулю, буряк, моркву та солодкий перець. Посоліть, поперчіть та покладіть овочі до форми чи розкладіть по порційних формах для запікання. Накрийте кришкою або фольгою.
7 Запікайте 30—35 хвилин до готовності картоплі.

- 500 г філе судака або іншої білої риби
- 2 цибулини
- 1 буряк
- 1 велика морквина
- 2 картоплини
- 1 солодкий перець
- сіль
- олія
- чорний мелений перець

Короп з мамалигою

1 Просійте кукурудзяне борошно.
2 В підсолений окріп всипте борошно та, постійно помішуючи, варіть на помірному вогні 15 хвилин.
3 Ретельно вимісіть мамалигу дерев'яною ложкою, накрийте кришкою, поставте на слабкий вогонь та варіть 10 хвилин. Мамалига повинна впріти й почати відставати від стінок.
4 Натріть шматок риби сіллю та трохи розтертим у ступі кмином. Смажте на помірному вогні з обох боків. Після смаження зніміть шкірочку.
5 Викладіть мамалигу з каструлі на тарілку, змастіть зверху вершковим маслом та покладіть розім'яту виделкою бринзу.

- 1 склянка кукурудзяного борошна
- короп
- сіль
- кмин
- 200 г бринзи
- 1 ст. л. вершкового масла

Яєчня з бринзою й овочами

- 70 г бринзи
- 2 помідори
- 1 солодкий перець
- 1 цибулина
- 2 яйця
- 1 ст. л. олії
- 1 ч. л. меленої паприки
- зелень кропу
- зелена цибуля
- чорний мелений перець

1 Солодкий перець розріжте на 4 частини, видаліть плодоніжку та запікайте при температурі 220 °С під верхом до чорної шкірочки. Покладіть перець до пакету та зав'яжіть на 20 хвилин. Дістаньте перець, очистіть шкірочку та наріжте кубиками.

2 Візьміть відразу пательню для запікання. Цибулину наріжте дрібними скибочками, обсмажте до м'якості на олії та залишіть у пательні.

3 Помідори покладіть в окріп на 1 хвилину. Дістаньте з окропу та зніміть шкірочку. Видаліть насіння та наріжте кубиками.

4 Бринзу розімніть руками.

5 До пательні поверх цибулі покладіть бринзу, томати та перець, притрусіть паприкою. Готуйте в духовці при температурі 200 °С 15 хвилин. Дістаньте, вбийте 2 яйця та запікайте до готовності яєць ще 15 хвилин.

6 Поперчіть і притрусіть нарізаними дрібно кропом та цибулею. Зазвичай сіль зайва, бо бринза солона.

Яєчня із салом закарпатська



- 2 яйця
- 50 г копченого сала або грудинки
- 1/2 цибулини
- чорний мелений перець
- сіль

1 Сало наріжте тоненькими скибочками та вижарюйте на слабкому вогні.
2 Додайте цибулю та обсмажуйте до прозорості.
3 Вбийте яйця, накрийте кришкою на 2 хвилини, потім знову готуйте без кришки до потрібного стану яєць.
4 Посоліть та поперчіть.

Яєчня на грінках зі шпинатом

1 Помідор залийте окропом, облиште на 1 хвилину і зніміть шкірочку. Очистіть від насіння та наріжте тонкими скибочками.
2 Шпинат ретельно обмийте від піску та обсушіть. Кріп розберіть та залишіть тонкі гілочки. Змішайте з нарізаними помідорами, шпинатом. Можна додати трохи листя м'яти.
3 Зробіть грінки на сухій пательні.
4 Яйця збийте з сіллю, розтопіть вершкове масло на пательні, зменшіть вогонь та влийте яйця. Як тільки вони схопляться знизу, перемішайте, повторюйте, поки омлет не буде готовий. Не перетримайте яйця, вони не повинні вийти сухими.
5 Грінку змастіть вершковим маслом, покладіть шпинат з помідорами, зверху викладайте яйця.

- 4 яйця
- 1 помідор
- пучок шпинату
- 2 скибочки хліба
- 25 г вершкового масла
- зелень кропу
- сіль

- 500 г борошна
- 250 г кефіру жирністю 1 % кімнатної температури
- 1/2 ч. л. соди
- 1/2 ч. л. солі

Для начинки:

- 250 г картоплі
- 1 середня цибулина
- 70 г грибів
- олія
- сіль
- чорний мелений перець

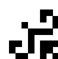
Для шкварок:

- 100 г підчеревини, щоб було більше м'яса, менше сала
- 1 середня цибулина

Вареники парові з картоплею та грибами

1. Наріжте кожну картоплину на 4 частини, залийте окропом, посоліть та варіть до готовності. Злийте всю воду та трохи підсушіть на слабкому вогні. Потовчіть картоплю як на пюре. Охолоджуйте під кришкою.
2. Печериці та цибулину дрібно наріжте та обсмажте на олії. Злийте зайву олію та перемішайте гриби з картоплею, додайте сіль та перець на свій смак. Залиште під кришкою.
3. Соду, сіль та кефір перемішайте та залишіть на 20 хвилин. Додайте борошно. Замісіть еластичне тісто, загорніть у плівку та залишіть на столі на 20 хвилин.
4. Розділіть тісто на однакові великі частки. Кожну частину ще трошки вимішуйте. Не давайте обвітрюватись іншим шматкам. Розкачайте шматок приблизно 5—7 мм завтовшки, викладайте на нього повну 1 ст. л. начинки, щоб було зручніше, скачайте начинку в кульку, змочіть краї вареника та обережно заліпіть їх.
5. Візьміть велику широку каструлю з водою, зверху натягніть марлю та обв'яжіть ниткою, перевірте, чи добре тримається, доведіть воду до кипіння. Обережно викладайте вареники на марлю, зверху накрийте кришкою. Готуйте 7—8 хвилин.
6. Тим часом поріжте підчеревину та цибулину. Підсмажте на помірному вогні до золотистого кольору. Притрусіть шкварками вареники та перемішайте, щоб не злипалися.





Вареники-хваленики зі шпинатом і сиром



- 220 г борошна
- 2 жовтки
- 60 мл холодної води
- 160 г шпинату
- 250 г бринзи
- 60 г вершкового масла
- сіль
- зелена цибуля

1 Просійте в миску борошно. Усередині зробіть колодязь, додайте жовтки, сіль та половину води, потрохи додавайте воду, що залишилась, її може знадобитися менше. Замісіть тісто та вимішуйте 7—10 хвилин, поки не стане еластичним. Сформуйте з тіста шар, загорніть його в плівку чи покладіть у закритий посуд та залишіть на 30 хвилин у холодильнику.

2 Шпинат переберіть, ретельно помийте від піску та залийте окропом. Залиште на 1 хвилину, злийте воду, ретельно віджміть та трохи наріжте.

3 Розімніть бринзу пальцями чи пропустіть крізь м'ясорубку, якщо сир твердий. Змішайте зі шпинатом та залиште на 10 хвилин.

4 Тісто дістаньте з холодильника та розділіть приблизно на 4 частини, щоб зручніше було розкачувати.

5 Кожну частину розкачайте дуже тонким шаром та виріжте кола діаметром приблизно 8 см.

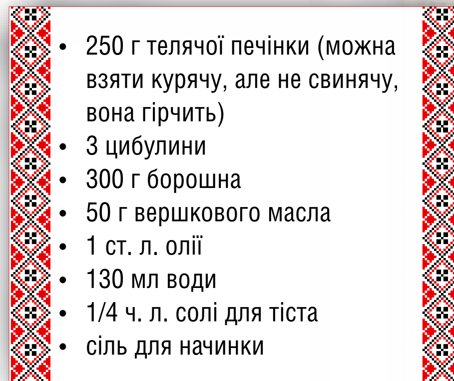
6 Візьміть начинку та злийте сік, якщо він з'явився. Скатайте з начинки кульки та покладіть їх на тісто. Перед скріплюванням змочіть краї.

7 Дуже важливо! Обов'язково варіть вареники в окропі 1,5 хвилини. Після 2 хвилин тісто та сир розмокнуть.

8 Готові вареники викладайте шумівкою в миску з вершковим маслом та притрусіть зеленою цибулею.

Вареники з класичного тіста з печінкою





- 250 г телячої печінки (можна взяти курячу, але не свинячу, вона гірчить)
- 3 цибулини
- 300 г борошна
- 50 г вершкового масла
- 1 ст. л. олії
- 130 мл води
- 1/4 ч. л. солі для тіста
- сіль для начинки

1 Просійте борошно в миску, додайте сіль, воду лийте поступово. Замісіть тісто, дістаньте його з посуду та вимішуйте на столі щонайменше 15 хвилин, поки воно стане еластичним. Загорніть тісто в плівку та залиште в холодильнику на 30 хвилин.

2 Печінку наріжте великими шматками та варіть 7—10 хвилин. Дістаньте печінку з окропу та залишіть на кілька хвилин, потім зніміть усі плівки та виріжте протоки. Перекрутіть на м'ясорубці.

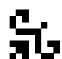
3 Дрібно наріжте цибулю та обсмажте на вершковому маслі, додайте 1 ст. л. олії, щоб не пригорало. Половину цибулі відкладіть, а іншу половину змішайте з перекрученою печінкою та обсмажуйте ще 3—4 хвилини. Посоліть, залишіть трохи охолонути.

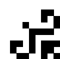
4 Розділіть тісто на 2—3 частини. Розкачайте тісто в тонкий пласт і виріжте кола діаметром 8 см.

5 На кожне коло викладайте приблизно по 1 ч. л. з гіркою начинки. Змочуйте краї перед зліплюванням.

6 Варіть в окропі 1,5 хвилини. Тісто дуже тоненьке, а начинка вже готова.

7 Притрусіть смаженою цибулею, яку відклали раніше, та додайте ще трохи вершкового масла.





Тушкований рис із білими грибами



1 Рис ретельно промийте в кількох водах та замочіть на 30 хвилин. Злийте воду.
2 Гриби ретельно очистіть від піску та наріжте скибочками.
3 Цибулину наріжте дрібними кубиками, часник розчавіть ножем та дуже дрібно покришіть.
4 Половину вершкового масла розтопіть на пательні, додайте олію, обсмажуйте цибулю до прозорості на мінімальному вогні, додайте гриби, смажте кілька хвилин до золотистого кольору, покладіть часник і рис, готуйте ще 1 хвилину. Посоліть.
5 Влийте ½ склянки води. Не накривайте кришкою та тримайте на вогні до готовності рису. Постійно додавайте воду маленькими порціями та іноді помішуйте.
6 Коли рис приготується, уся вода повинна повністю википіти. Додайте решту вершкового масла та перемішайте. Накрийте кришкою та облиште на 5 хвилин.
7 Додайте чорний перець і притрусіть подрібненою зеленню петрушки.

- 100 г довгого рису
- 100 г білих грибів (можна взяти заморожені, але не сушені)
- 1 цибулина
- 1 зубчик часнику
- 30 г вершкового масла
- 1 ст. л. олії
- сіль
- чорний мелений перець
- зелень петрушки

Куліш із потрухами



1 Курячі серця переберіть, відріжте верхню частину та переріжте на 2 половини.
2 Ретельно промийте пшоно. Залийте водою та доведіть до кипіння. Зменшіть вогонь. Додайте серця.
3 Пшоно буде готове приблизно за 20—25 хвилин. Додайте ще води, якщо потрібно.
4 Сало наріжте маленькими кубиками, покладіть на пательню та на слабкому вогні витоплюйте жир.
5 На цьому жиру обсмажте нарізану цибулю й натерту на тертушці моркву. Всипте в куліш разом зі шкварками. Жир залишіть на пательні.
6 Печінку наріжте та очистіть від плівок. На пательню додайте 1 ст. л. олії та обсмажте печінку.
7 Коли куліш майже готовий, додайте печінку, посоліть та перемішайте. Прокип'ятіть ще 2 хвилини, зніміть з вогню та дайте настоятися 15 хвилин.

- 150 г пшона
- 500 мл води
- 1 цибулина
- 70 г моркви
- 50 г сала
- 400 г курячої печінки й сердець
- 1 ст. л. олії
- сіль

Цибульники з морквяним пюре

Смак надзвичайний саме з тушкованою морквою. Іноді цибульники подають зі сметаною, але смак геть інший. Головне — нарізати цибулю зовсім тоненько та готувати на помірному вогні, щоб цибульники добре просмажились. Тісто повинно вийти рідким, щоб добре розтікалось по пательні та цибульники виходили тоненькими, тому, якщо яйця маленькі, покладіть на одне більше.

- 4 цибулини
- 2 яйця
- 1 ст. л. борошна
- 1/2 ч. л. соди
- 1 ч. л. оцту
- 2 моркви
- 1 ч. л. томатної пасти
- олія
- сіль



1 З цибулини наріжте дуже дрібними скибочками. Трохи розчавіть руками, щоб пом'якшити.

2 Додайте яйця, борошно, сіль, перець та погашену оцтом соду. Перемішайте.

3 Розігрійте пательню з олією та смажте цибульники на помірному вогні, викладаючи ложкою як оладки. Розрівнюйте ложкою середину, щоб цибуля лежала в один шар та добре просмажилась.

4 Решту цибулі поріжте півкільцями, обсмажте на олії, додайте натерту на крупній тертушці моркву, смажте, помішуючи, щоб не пригоріла, додайте томатну пасту, півсклянки води та сіль. Тушкуйте до м'якості, поки вода не випарується. Якщо морква несолодка, додайте 1 ч. л. цукру.

Печена картопля із салом і синьою цибулею

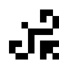


- 600 г картоплі
- 100 г солоного сала з прошарками м'яса
- 2 сині цибулини
- 2 ст. л. олії
- головка часнику
- сіль
- чорний мелений перець
- зелена цибуля

Найкращий спосіб приготування картоплі! Картопля виходить м'якою всередині та з хрусткою скоринкою зверху.

1. Картоплю очистіть від шкірочки та поріжте на 4—6 частин. Залийте окропом, додайте сіль і варіть до напівготовності приблизно 10—15 хвилин. Картопля повинна бути твердою всередині.
2. Розігрійте духовку до 200 °С.
3. З картоплі злийте воду, трохи підсушіть на слабкому вогні, додайте олію та перемішайте, підкидаючи картоплю в каструлі, ще трохи посоліть.
4. Цибулини розріжте кожну на 6 частин. Головку часнику переріжте на 2 частини.
5. Викладіть картоплю, цибулю та часник в один шар на деко, зверху розкладіть порізане шматочками сало. Запікайте до рум'яної скоринки. Коли часник почне горіти, просто дістаньте його та відкладіть — свій аромат він уже віддав.
6. Подавайте, притрусивши зеленою цибулею та чорним перцем.





Смажена бульба з грибами

- 400 г картоплі
- 200 г печериць чи інших грибів
- 1 цибулина
- олія
- 1/2 ч. л. чорного перцю горошком
- 1 шт. лаврового листя
- сіль

1 Картоплю почистіть та наріжте на 8—10 частин, печериці — на 2—4 частини.
2 Нарізану великими шматками цибулю обсмажте до прозорості, додайте печериці та готуйте до золотистого кольору. Відкладіть.
3 На цю саму пательню додайте ще олії. Добре розігрійте. Картоплю обсушіть та смажте. Мішайте дуже рідко, тільки коли схопиться скоринка. Додайте чорний перець та лаврове листя.
4 Коли картопля трохи засмажиться, додайте печериці та посоліть. Готуйте все разом до золотистого кольору.
5 Зменшіть вогонь та накрийте картоплю з грибами кришкою, готуйте до м’якості картоплі.
6 Подавайте з солоними огірками чи помідорами.

Галушки картопляні зі смаженою куркою



- 200 г курячого філе
- 2 цибулини
- 500 г картоплі
- 1 жовток
- 4 ст. л. борошна
- 1 ст. л. олії
- 2 ст. л. вершкового масла
- сіль
- зелень петрушки
- чорний мелений перець

1 Картоплю відваріть у кожусі. Не розварюйте! Відразу очистіть від шкірочки та натріть на дрібній тертушці, накрийте кришкою, щоб картопля не потемнішала.

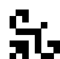
2 Дайте трохи охолонути картоплі під кришкою, додайте жовток та борошно. Картопля має бути такої температури, щоб жовток не зварився.

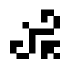
3 Вимішуйте тісто 4—5 хвилин. Сформуйте ковбаску приблизно 3 см в діаметрі та розріжте на шматочки 2—2,5 см. Кожний шматочок приплюсніть пальцем чи виделкою для краси.

4 Варіть у підсоленому окропі приблизно 40 секунд. Обов'язково до 1 хвилини, галушки і так майже готові. Дістаньте з води шумівкою та покладіть на тарілку.

5 Курку наріжте тоненькими довгими шматочками, цибулю півкільцями. Візьміть 1 ст. л. вершкового масла та 1 ст. л. олії та швидко на сильному вогні обсмажте курку з цибулею до золотистого кольору, посоліть. Додайте в пательню готові галушки та трохи прогрійте все разом, обережно перемішайте, бо галушки дуже ніжні.

6 Прикрасьте зеленню та меленим чорним перцем.





Картопляники з м'ясом



- 600 г картоплі
- 1 яйце
- 2 ст. л. борошна + борошно для обвалювання
- 1 цибулина
- 400 г яловичини
- олія
- сіль
- чорний мелений перець

1 М'ясо залийте окропом та варіть до готовності. Дістаньте з води, охолодіть та перекрутіть крізь м'ясорубку.
2 Цибулину наріжте кубиками та обсмажте на олії, додайте перекручене м'ясо та 2—3 ст. л. бульйону. Готуйте, поки цибуля не стане м'якою, підлийте таку кількість бульйону, щоб начинка залишалась соковитою але не вологою, посоліть та поперчіть за смаком.
3 Картоплю очистіть, наріжте на 4 частини та відваріть у підсоленій воді. Дуже важливо не розварити картоплю. Злийте воду, підсушіть картоплю на слабкому вогні. Розімніть , накрийте кришкою, щоб не потемнішала, та охолодіть. Додайте яйце та борошно. Перемішайте. Картопля повинна бути однорідною.
4 Беріть ложку картоплі та скачуйте кульку, розімніть її, усередину покладіть ложку м'яса, заліпіть краї та сформуйте картопляник.
5 Готові картопляники обкочуйте в борошні та смажте на помірному вогні з обох боків.
6 Подавайте зі сметаною.

Картопляники з грибами запечені



1 Печериці та цибулину наріжте кубиками. Обсмажте спочатку цибулю до прозорості, потім додайте гриби та готуйте до м'якості цибулі на слабкому вогні. Посоліть та поперчіть за смаком.
2 Картоплю очистіть вид шкірочки, наріжте кожну картоплину на 4 частини та відваріть у підсоленій воді до готовності. Дуже важливо не розварити картоплю. Злийте воду, ретельно підсушіть на слабкому вогні від залишків води. Розімніть як на товкованку. Накрийте кришкою, щоб не потемнішала, та охолодіть.
3 Додайте яйце та борошно. Перемішайте. Картопля має бути однорідною без грудочок.
4 Беріть ложку картоплі, скачуйте кульку, розминайте її, усередину покладіть ложку м'яса, заліпіть краї та сформуйте круглий картопляник, притрушуючи виріб борошном.
5 Збийте жовток з 1 ч. л. води та змастіть готові картопляники, викладіть на деко, змащене жиром.
6 Випікайте в розігрітій до 200 °С духовці до золотистого кольору.

- 600 г картоплі
- 1 яйце
- 2 ст. л. борошна + борошно для обвалювання
- 1 цибулина
- 200 г печериць
- 1 жовток
- сіль
- чорний мелений перець

Драники з грибами



- 4 середніх картоплини з високим вмістом крохмалю
- 1 цибулина
- 1 яйце
- 150 г білих грибів
- 6—7 ст. л. некислої жирної домашньої сметани
- 2 зубчики часнику
- олія
- 30 г вершкового масла
- зелень петрушки
- сіль

Для драників треба вибирати картоплю з високим вмістом крохмалю, після очищення її слід швидко обмити. Якщо картопля бідна на крохмаль, додайте 1—2 ч. л. крохмалю на кожні 4 середні картоплини.

1 Натріть на найдрібнішій тертушці цибулину, потім очищену картоплю, відразу перемішайте з цибулею, це не дає темнішати картоплі. Якщо цибуля та картопля дали багато соку, трохи злийте, не віджимайте.

2 Посоліть, додайте яйце. Викладайте драники столовою ложкою на розігріту пательню з олією, розрівнюйте. Смажте на помірному вогні з обох боків.

3 Для соусу очистіть білі гриби та наріжте скибочками та обсмажте на вершковому маслі, наприкінці додайте подрібнений часник, зменшіть вогонь та готуйте ще 2 хвилини.

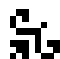
5 Додайте сметану та проваріть на слабкому вогні, поки аромат сметани не зникне. Додайте сіль.

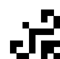
6 Подавайте відразу, притрусивши зеленню петрушки.

Кремзлики зі шкварками

1 На середній тертушці натріть цибулину й очищену картоплю та відразу перемішайте. Обов'язково в такому порядку, бо цибуля не дає темнішати картоплі.
2 Посоліть, додайте яйце, ретельно перемішайте.
3 Викладайте кремзлики столовою ложкою на розігріту пательню з олією, розрівнюйте, щоб усередині кремзлик був тонкий і легко просмажився.
4 Смажте на помірному вогні з обох боків.
5 Копчене сало наріжте дрібними кубиками та обсмажте на помірному вогні до золотистого кольору.
6 Подавайте кремзлики, притрусивши шкварками, зеленою цибулею та чорним перцем зі сметаною.

- 1 цибулина
- 4 середніх картоплини з високим вмістом крохмалю
- 1 яйце
- 150 г підкопченого сала
- зелена цибуля
- чорний мелений перець
- сметана
- олія





Тертюхи по-гуцульськи

- 3 цибулини
- 6 картоплини з високим вмістом крохмалю
- 1 яйце
- 2 ч. л. без гірки крохмалю
- 400 г свинячого ошийка
- 4—5 ст. л. жирної некислої сметани
- 1 ст. л. вершкового масла
- чорний мелений перець
- олія
- сіль
- зелень кропу

1 На дрібній тертушці натріть 2 цибулини та половину всієї очищеної картоплі. Решту картоплі натріть на крупній тертушці, усе відразу перемішайте, щоб картопля не потемнішала. Відіжміть картоплю з цибулею від зайвої рідини.

2 Додайте сіль, яйце, крохмаль та ретельно перемішайте. Сформуйте круглі тертюхи висотою 1—1,5 см.

3 Розігріти духовку до 200 °С.

4 Обсмажте на розігрітій пательні з великою кількістю олії, щоб краї засмажились також.

5 Розкладіть обсмажені тертюхи на деці та поставте в духовку приблизно на 30 хвилин, щоб дійшли. Змастіть вершковим маслом, щоб не обсохли.

6 Тим часом приготуйте м'ясо. Наріжте свинину шматочками, цибулю натріть на тертушці. Обсмажте м'ясо на розігрітій пательні з олією, покладіть цибулю та тушкуйте до м'якості м'яса, щоб м'ясо тушкувалось, додавайте потроху воду. Посоліть і поперчіть.

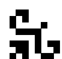
7 Коли м'ясо буде готове, влийте сметану та тушкуйте 5—7 хвилин на слабкому вогні, поки аромат сметани не зникне.

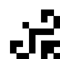
8 Дістаньте готові тертюхи з духовки. На кожний тертюх викладайте ложку м'яса, прикрасьте кропом.

Молода картопля запечена

1 Залийте картоплю холодною водою та залишіть на 15—20 хвилин. Пошкрябайте ножем. Залийте окропом та варіть до напівготовності приблизно 15 хвилин.
2 Розігрійте духовку до 200 °С.
3 Злийте з картоплі воду та трохи просушіть каструлю на вогні. Додайте олію та масло, нарізане шматочками. Потрусіть каструлю, щоб жир рівномірно розподілився по всій картоплі. Посоліть.
4 Викладіть картоплю у форму для запікання або на деко в один шар, запікайте до рум'яної скоринки. Подавайте зі сметаною та зеленню.

- 1 кг молодої картоплі
- 60 г вершкового масла
- 2 ст. л. олії
- сіль
- зелень кропу
- зелена цибуля
- сметана





Печена картопля на солі зі сметанним соусом і шкварками



- 4 великих картоплини
- 150 г підчеревини
- 1 свіжий огірок
- 300 г сметани жирністю 25 %
- чорний мелений перець
- 0,5 кг крупної солі
- зелень кропу

1 Духовку розігрійте до 180 °C.
2 Картоплю ретельно помийте щіткою, але не очищайте, підсушіть. Відріжте 4 шматочки сала. Кожну картоплину розріжте на 2 частини вздовж, але не повністю, між половинками картоплі покладіть шматок сала та знову з'єднайте половинки.
3 У форму для запікання насипте сіль і покладіть картоплю зрізом донизу. Запікайте до готовності протягом 1,5—2 годин.
4 Тим часом приготуйте соус. Огірок наріжте дуже дрібними кубиками та змішайте зі сметаною. Решту підчеревини наріже дрібно та підсмажте у своєму жиру, поки жир не витопиться та шкварки не стануть хрусткими.
5 Картоплю дістаньте та обтрусіть від солі, розріжте повністю на 2 частини, подавайте із соусом і шкварками.
6 Можна присипати чорним перцем та кропом.

Кукурудзяні галушки з бринзою

- 50 г кукурудзяної крупи
- 250 г води
- 1 середня картоплина
- 200 г бринзи
- 1 ст. л. борошна без гірки
- борошно для обсипання
- сіль
- олія

1 Залийте крупу водою та варіть, помішуючи, на слабкому вогні до готовності 20—25 хвилин. Якщо у вас крупа дрібного помолу, то води треба додати менше або варити на сильному вогні, поки не випарується. Каша повинна бути дуже крута.

2 Картоплину відваріть у кожусі, очистіть та натріть на дрібній тертушці, змішайте з кашею, додайте 1 ст. л. борошна, сіль та замісіть тісто.

3 Перекладіть тісто на обсипану борошном поверхню та вимішуйте 3—4 хвилини.

4 Потім знову обсипте борошном та зробіть качалку діаметром приблизно 5 см.

5 Качалку наріжте на шматки через кожні 3—3,5 см та руками трохи обкатайте краї.

6 Розігрійте велику кількість олії (десь на 4 см) у глибокій пательні та смажте до золотистого кольору.

7 Обережно! Галушки можуть тріснути, якщо їх перетримати.

8 Викладайте на паперовий рушник, щоб віддали зайву олію, потім відразу на тарілку та, поки гарячі, притрусіть бринзою, попередньо розім'ятою виделкою.

Страви з тіста

Пампушки

- 300 г борошна
- 100 мл води
- 8 г дріжджів
- 1 ст. л. цукру
- 1/2 ч. л. солі
- 1 ст. л. олії
- 1 яйце

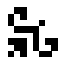
1 Розчиніть дріжджі в теплій воді. Вода не повинна бути гарячою, а злегка теплою, бо за температури понад 45 °C дріжджі гинуть.
2 Всипте 1/4 частину борошна, ретельно перемішайте, накрийте рушником та поставте в тепле місце.
3 Якщо дуже жарко, тісто підійде й саме, якщо ні — то поставте його біля батареї, на обігрівач чи у розігріту до 40 °C духовку.
4 Іноді раз на 15 хвилин відкривайте духовку на 1 хвилину.
3 Розчиніть цукор та сіль у 1,5 ст. л. води. Коли об'єм тіста збільшиться приблизно у 2—3 рази, додайте розчин цукру та солі, решту борошна та олію. Вимішуйте тісто 3—5 хвилин, якщо потрібно, додайте більше борошна, але тісто не повинно бути крутим.
4 Накрийте рушником і залишіть для бродіння на 1,5 години в теплому місці. Тісто повинно збільшитися в об'ємі в кілька разів.
5 Готове тісто викладіть на стіл, присипаний борошном, і розділіть на кульки вагою приблизно 30 г. Формуйте пампушки з гладенькою поверхнею. Щоб не було тріщинок, витягуйте їх та тягніть нерівні частини донизу, ніби ховаєте під низ.
6 Викладіть пампушки на деко з папером для випікання або до форми, змащеної жиром, на відстані 0,5 см одна від одної. Накрийте рушником та залишіть, щоб підійшли, на 30—40 хвилин.
7 Розігрійте духовку до 180 °C. Розведіть жовток з 1 ч. л. води. Обережно змастіть пампушки за допомогою кондитерського пензля та поставте в духовку на 20—25 хвилин.

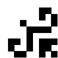
Підливка для пампушок

- 4 зубчики часнику
- 3 ч. л. води
- 3 ч. л. олії
- 1/2 пучка зелені кропу
- 1/2 ч. л. солі

1 Вимийте зелень у холодній воді, обсушіть.
2 Подрібніть зелень ножем і розітріть у ступі з часником і сіллю.
3 Додайте олію та воду, перемішайте.
4 Подавайте до пампушок.















Паляниця гуцульська



- 550 г пшеничного борошна
- 200 г кукурудзяного борошна
- 380 г води
- 90 г кефіру
- 20 г свіжих дріжджів
- 1/2 ст. л. цукру
- 15 г вершкового масла
- 1 ч. л. солі
- 1 яйце

1 Розведіть дріжджі в теплій воді (30—35 °C), додайте половину пшеничного борошна, ретельно перемішайте, щоб не було грудочок. Накрийте рушником та поставте в тепле місце на 1,5—2 години.

2 Якщо дуже жарко, тісто підійде й саме, якщо ні — то поставте його біля батареї, на обігрівач чи в розігріту до 40 °C (але не більше) духовку, іноді раз на 15 хвилин відкривайте духовку на 1 хвилину.

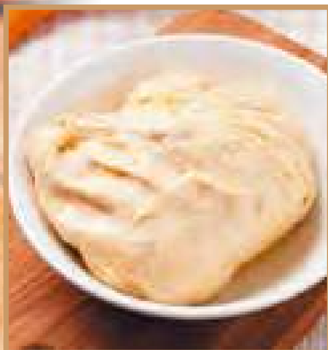
3 Опара має збільшитись у 1,5—2 рази.

4 Цукор та сіль розведіть в 1 ст. л. теплої води, додайте кефір та влийте в опару, всипте кукурудзяне борошно, перемішайте та додайте решту пшеничного борошна. Вимішуйте 3—4 хвилини та влийте розтоплене вершкове масло, продовжуйте вимішувати, поки тісто не перестане липнути до рук та стане гладким.

5 Накрийте тісто рушником та залишіть у теплому місці на 1,5—2 години, поки не збільшиться в 2 рази.

6 З готового тіста сформуйте паляницю, надріжте гострим ножем зверху та покладіть на деко з папером для випікання чи до форми, змащеної жиром, і залишіть ще на 20 хвилин у теплому місці.

7 Розігрійте духовку до 200 °C. Розведіть жовток з 1 ч. л. води та обережно змастіть паляницю. Запікайте 40—45 хвилин. Якщо постукати, у готового хліба звук глухий.



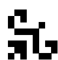


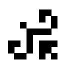



- 250 г пшеничного борошна
- 150 г житнього борошна
- 15 г свіжих дріжджів
- 1 ч. л. цукру
- 250 г теплої води
- 2 ч. л. солі
- 1 ч. л. вершкового масла
- 40 г гарбузового насіння

Хліб житній

1 Дріжджі розведіть у теплій воді (35—40 °C), додайте цукор і половину пшеничного та житнього борошна. Ретельно перемішайте, накрийте миску рушником та залишіть на 30—60 хвилин, поки опара не збільшиться в 2 рази.
2 Тепер додайте сіль, решту борошна, замісіть тісто, якщо треба, покладіть ще пшеничного борошна, потім додайте 1 ч. л. зовсім м'якого вершкового масла та половину насіння, вимішуйте тісто 5 хвилин.
3 Сформуйте із тіста шар, покладіть його на деко з папером для випікання, зробіть надрізи для краси, накрийте рушником та залишіть на 1 годину. Хліб повинен збільшитися в 2 рази. Більше не торкайтесь тіста.
4 Нагрійте духовку до 210 °C. Поставте в низ духовки ємність з окропом для пару.
5 Обережно пензлем змастіть хліб водою з сіллю, притрусіть насінням, але не торкайтеся хліба.
6 Поставте хліб до духовки на 40—50 хвилин.
7 Ємність із водою приберіть за 25 хвилин випікання.
8 Дістаньте хліб. Дайте йому трохи охолонути. Якщо постукати, у готового хліба звук глухий.





Хліб класичний



- 15 г свіжих дріжджів
- 1 ст. л. цукру
- 1 неповна ст. л. солі
- 280 мл води
- 500 г борошна
- засипка соди для обмазування

1 Розчиніть дріжджі та цукор у половині теплої води: за температури понад 45 °С дріжджі гинуть.

2 У миску насипте борошно та перемішайте його з сіллю. У центрі зробіть колодязь і влийте туди суміш води та дріжджів, мішайте з країв до центру.

3 Поволі влийте решту теплої води та замісіть тісто.

4 Вимішуйте 5—7 хвилин, можна більше, але не менше. Якщо тісто занадто вологе та липне до рук, обсипте його трохи борошном.

5 Скачайте з тіста шар, гострим ножем зробіть глибокий надріз, покладіть тісто до глибокої миски, яку обгорніть рушником в кілька шарів. Та залишіть його на 40—60 хвилин, поки тісто збільшиться в 2 рази. Для цього потрібне тепле місце без протягів. Якщо дуже спекотно, тісто підійде й саме, якщо ні — то поставте його біля батареї, на обігрівач чи в розігріту до 40 °С (але не більше) духовку, іноді раз на 15 хвилин відкривайте духовку на 1 хвилину, щоб не перегріти тісто.

6 Тісто обов'язково повинне збільшитися у 2 рази. Після цього вимішуйте тісто ще 2 хвилини.

7 Тепер сформуйте хліб. Скачайте з тіста шар. Щоб не було тріщин, беріть тісто гладким боком доверху та розтягуйте тріщинки донизу, ніби ховаєте всі під низ.

8 Пательню чи деко застеліть папером для випікання. Покладіть хліб, зробіть 2—3 надрізи, накрийте рушником та дайте йому підійти ще раз в теплому місці 30—40 хвилин.

9 Розігрійте духовку до 210 °С.

10 Розведіть засипку солі та соди в 1 ч. л. води, змастіть хліб і трохи обсипте борошном.

11 Обережно поставте хліб до духовки на 30—40 хвилин. Якщо постукати, у готового хліба звук глухий.

12 Якщо ви випікали хліб у формі, відразу дістаньте його та покладіть на решітку, бо низ може впріти, дайте охолонути.



Хліб із цибулею та зеленню

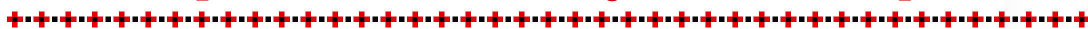
- 15 г свіжих дріжджів
- 1 ст. л. цукру
- 1 неповна ст. л. солі
- 280 мл води
- 500 г борошна

Для начинки:

- 1 синя солодка цибулина
- 1/2 пучка кропу
- 1 ст. л. вершкового масла
- 1 ч. л. цукру
- 1/2 ч. л. солі

1 Замісіть тісто, як у рецепті «Хліб класичний».
2 Наріжте цибулю півкільцями. Обсмажте на вершковому маслі до м’якості, додайте сіль та цукор. Дайте охолонути.
3 Дрібно наріжте зелень.
4 Після того як тісто підійшло, 1 раз розкачайте його у пласт, рівномірно тонким шаром покладіть цибулю по всій поверхні та притрусіть кропом.
5 Підігніть краї з обох боків та скачайте рулет.
6 Покладіть рулет на деко з папером для запікання або змащене олією, надріжте гострим ножем та притрусіть борошном. Накрийте рушником та поставте в тепле місце.
7 Розігрійте духовку до 200 °C.
8 Коли рулет збільшиться у 2 рази, обережно поставте його в духовку ще на 30 хвилин.
9 Перевірте готовність: якщо постукати, у готового хліба звук глухий.

Картопляно-цибулевий пиріг



- 120 г вершкового масла
- 170 г борошна
- 70 г сметани
- 1 ч. л. гірчиці
- сіль
- чорний мелений перець

Для начинки:

- 3—4 картоплини
- 4 цибулини
- 40 мл жирних вершків
- 1 яйце

1 Масло поріжте на шматочки та додайте борошно та сіль. Перетріть руками до утворення однорідної крихти. Можна це зробити комбайном.

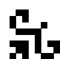
2 Додайте сметану, зберіть шар, зовсім трохи перемішайте. Загорніть у плівку та покладіть до холодильника на 40 хвилин.

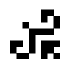
3 Картоплю очистіть від шкірочки та відваріть до готовності у воді з сіллю. Наріжте кружальцями.

4 Цибулю нашаткуйте та обсмажте на вершковому маслі до середнього золотистого кольору.

5 Викладіть тісто у форму, сформуйте борти вологими руками. Змастіть гірчицею. Викладіть картоплю, посоліть, потім цибулю, залийте збитими вершками, сіллю та перцем з яйцем.

6 Випікайте в розігрітій до 170 °С духовці 40—45 хвилин.





Пиріг із куркою та маслюками

- 120 г вершкового масла
- 30 г цукрової пудри
- 220 г борошна
- 2 жовтки
- 2 ст. л. молока
- засипка солі

Для начинки:

- 1 синя цибулина
- 100 г свіжих або мороженних маслюків
- 100 г курячого філе
- 25 г вершкового масла
- 2 ст. л. вершків
- сіль
- чорний мелений перець





1 Перемішайте масло кімнатної температури з сіллю та цукровою пудрою, додайте борошно та жовтки й перемішайте до крихти, влийте молоко та замісіть тісто дуже швидко, бо масло почне танути.

2 Загорніть тісто в плівку чи накрийте кришкою та покладіть до холодильника на 1 годину.

3 Приготуйте начинку. Відваріть куряче філе до готовності. Наріжте цибулину, курку та гриби скибочками.

4 Розігрійте вершкове масло та обсмажте на ньому спочатку цибулю, потім гриби, смажте ще 5 хвилин та додайте курку, сіль і перець. Дві хвилини по тому влийте вершки, та уваріть їх, щоб не було зайвої вологи. Остудіть.







5 Обережно наріжте тісто на шматки та трохи розкачайте їх. Розкладіть тісто по формі для запікання, сформуйте борти, потім обріжте або підігніть та зліплюйте шви вологими руками. З решти тіста сформуйте смужки.

6 Покладіть начинку на тісто, прикрасьте смужками та сформуйте борти.

7 Поставте пиріг у розігріту до 180 °C духовку на поличку, нижчу за середню, та випікайте 40—50 хвилин.

8 Якщо ви зробили низ занадто товстим, то тісто може не приготуватися, тому можна спекти основу, а потім покласти начинку. Для цього покладіть тісто без бортів, застеліть папером, засипте тісто сухою квасолею та випікайте 15 хвилин за температури 180 °C.





Бабусин пиріг

Дуже м'який та запашний, тісто казкове та готується дуже просто, його можна робити з різним варенням, абрикосами чи сливами, але начинка не може бути рідкою, треба спробувати прибрати всю зайву вологу із фруктів. У тісто не можна класти забагато борошна, воно повинне бути зовсім м'яке та навіть липнути до рук. Просто намочіть руки та працюйте з тістом далі, але не додавайте борошно.

- 100 мл молока
- 13 г свіжих дріжджів
- 80 г вершкового масла
- 100 г цукру
- засипка солі
- 3 жовтки

Для начинки:

- 2—3 яблука
- 2 ст. л. цукру
- 2 ст. л. води
- 1/3 ч. л. кориці







1. Дріжджі розведіть в 2 ст. л. теплої (30—35 °С) води. Та залиште на 20 хвилин у теплому місці.
2. Підігрійте молоко та додайте масло, нарізане кубиками. Розтопіть.
3. 2 жовтки збийте з цукром, додайте масло з молоком (кімнатної температури), дріжджі, сіль та борошно. Борошно додавайте поступово, щоб тісто не вийшло занадто крутим. Воно має бути як на бабу, тягучим та вологим. Все ретельно перемішайте та вимісіть. Накрийте плівкою та поставте в тепле місце підходити.
   Добре підійде духовка, розігріта до 40 °С, батарея або обігрівач. Залишіть на 1—1,5 години. Усе залежить від температури в кімнаті.
4. Приготуйте начинку. Зваріть сироп з 2 ст. л. цукру та 2 ст. л. води, додайте очищені від шкірочки та нарізані шматочками яблука. Варіть на сильному вогні, щоб сік швидше уварювався, а яблука не зовсім розм'якли. Додайте корицю. Зніміть з вогню та охолодіть.
5. Розігрійте духовку до 180 °С. Змастіть форму для пирога вершковим маслом.
6. Коли тісто підійде, розподіліть його по формі та сформуйте борти. З іншої частини зробіть тоненькі ковбаски, витягуйте їх вологими руками. Намагайтесь робити їх рівномірними.
7. На тісто викладіть яблучну начинку та зверху зробіть сіточку. Закріпляйте тісто за допомогою води.
8. Збийте жовток з 1 ст. л. води та змастіть пиріг зверху.
9. Поставте пиріг у духовку на полицю, нижчу за середню, майже внизу.
10. Випікайте 30—40 хвилин. Дайте трохи охолонути та дістаньте з форми.



Равлики



1 Зробіть тісто, як на «Бабусин пиріг». Розкачайте його на поверхні з борошном та наріжте на смужки.
2 Кожну смужку обсипте цукром і корицею з одного боку.
3 Загорніть смужку навколо своєх осі та сформуйте равлик, кінець сховайте під низ.
4 Викладіть на деко, змащене жиром, близько один до одного та залишіть ще раз підходити на 30—40 хвилин у теплому місці. Більше не торкайтеся.
5 Випікайте в розігрітій до 180 °C духовці 30 хвилин.



- 100 мл молока
- 13 г свіжих дріжджів
- 80 г вершкового масла
- 100 г цукру
- засипка солі
- 1/3 ч. л. кориці



Пиріжки з полуницею



1 Дріжджі розведіть в 30 мл теплого молока (30—35 °С). Борошно змішайте з 1 ст. л. цукру й сіллю. Влийте дріжджі та решту молока такої ж температури. Ретельно перемішайте, тісто має бути крутим. Усередину покладіть шматок майже розтопленого, зовсім м'якого вершкового масла та замісіть тісто. Вимішуйте 6—7 хвилин, поки не стане зовсім однорідним

2 Накрийте рушником та поставте в тепле місце для бродіння. Добре підійде духовка, розігріта до 35—40 °С, обігрівач або батарея.

3 Обминайте тісто 2 рази. За 40 та 70 хвилин. Потім дайте тісту збільшитися у 3 рази, на це знадобиться ще 40—60 хвилин.

4 З тіста зробіть 6 рівних однакових кульок. Беріть шматок тіста та стягуйте усі складочки наспід. Залишіть на 15 хвилин у теплому місці для розстоювання.

5 Кожну кульку кладіть рівним боком наспід і розкачуйте кружечки.

6 На кожен кружечок в середину висипте 1 ч. л. цукру та покладіть 3—4 полуниці. Змочіть краї водою та дуже ретельно зліпіть. Покладіть на деко, змазане жиром, чи на папір для випікання. Залишіть на 10—15 хвилин. Змастіть яйцем, збитим з 1 ст. л. води.

7 Розігрійте духовку до 220 °С. Печіть пиріжки 10—12 хвилин.

8 Дайте охолонути на деці.

- 270 г борошна
- 7 г дріжджів
- 1/2 ч. л. солі
- 1 ст. л. цукру
- 130 мл молока
- 10 г вершкового масла кімнатної температури
- 400 г полуниці
- цукор в начинку
- 1 яйце

Пиріг із чорною смородиною

Дуже смачний пиріг. Смородину можна замінити на родзинки, горіхи, цукати або на інші ягоди, але вони не повинні бути дуже соковитими.

- 1 яйце
- 100 г сметани жирністю 20 %
- 140 г борошна
- 1 ст. л. олії
- 50 г вершкового масла
- 70 г цукру
- 1/2 ч. л. соди
- оцет
- засипка солі
- 150 г чорної смородини

1 Змішайте яйце, сметану й олію з охолодженим розтопленим вершковим маслом.
2 В іншу миску просійте борошно, додайте сіль та цукор.
3 В миску з яйцем насипте половину із миски з борошном. Перемішайте. Соду погасіть оцтом і додайте до тіста, всипте решту борошна з цукром. Перемішайте, додайте чорну смородину, дуже обережно перемішайте, щоб не розчавити ягоди.
4 Форму змастіть жиром, викладіть тісто та поставте в розігріту до 180 °C духовку. Випікайте 30—35 хвилин.

Яблучний пиріг

- 1 яйце
- 80 г вершкового масла
- 40 цукру
- 160 г борошна
- сіль
- 1/2 ч. л. соди
- оцет

Для начинки:

- 3 великих зелених яблука
- 1/2 лимона
- 1/2 ч. л. кориці
- 2 ст. л. меду

1 Змішайте цукор та м’яке вершкове масло. Додайте яйце та сіль, збийте. Додайте борошно та погашену оцтом соду. Замісіть еластичне тісто. Покладіть до холодильника на 30 хвилин.

2 1 ст. л. цукру змішайте з 2 ст. л. води та варіть на помірному вогні, поки не почне темнішати.

3 2 яблука очистіть від шкірочки та наріжте кубиками або скибочками.

4 Додайте до цукру яблука та корицю. Варіть 4—5 хвилин. Треба, щоб карамель загусла, а яблука залишились трохи хрусткими, відкиньте яблука на друшляк, рідину збережіть.

5 Яблуко, що залишилось, очистіть, розріжте на 2 частини та видаліть серцевину. Наріжте дуже тоненькими скибочками, краще скористатися шатківницею або ножем для очищування картоплі.

6 Скибочки яблука полийте лимонним соком та обережно перемішайте.

7 Тісто дістаньте з холодильника, трохи розімніть та розкачайте на столі, обсипаному борошном. Обгорніть тісто навколо скалки та перенесіть до форми. Обріжте краї.

8 Ви можете сформувати пиріг із декількох частин і з’єднувати шматки вологими руками, а борти формувати з крихт тіста та зліпити їх виделкою або вологою чайною ложкою.

9 В декількох містах проколіть тісто виделкою та вкладіть яблука, які варилися в цукрі. Зверху вкладіть скибочки сирого яблука та змастіть карамеллю, що залишилась.

10 Розігрійте духовку до 180 °C. Поставте пиріг у духовку на поличку, нижчу за середню. За 30 хвилин змастіть яблука медом та випікайте до золотистого кольору ще 20 хвилин.

Десерти

Запечена манна каша із сиром та цукровою скоринкою



Це дуже смачна каша. Вона схожа на десерт. Ідеальна до сніданку, швидко готується. Дуже ніжна, з хрусткою скоринкою зверху. За смаком можна покласти трошки фруктів, родзинки або джем.

1 Зваріть густу манну кашу. Для цього закип'ятіть молоко та всипте манку, постійно помішуйте, щоб не було грудочок. Потім зменшіть вогонь. Якщо каша швидко загустішає, а манка ще не буде готова, додайте ще трохи молока. Варіть приблизно 6—7 хвилин на дуже слабкому вогні. Каша повинна вийти дуже густою, якщо ви додали забагато рідини та вона досі рідка — збільшіть вогонь та варіть, поки не погустішає. Стежте, щоб не пригоріла. Потім додайте вершкове масло, ванільний цукор і мед, збийте дерев'яною ложкою, поки масло не розчиниться. Залишіть на 5 хвилин, щоб трохи охолола.

- 50 г манної крупи
- 300 мл молока жирністю 2,5—3,2 %
- 60 г сиру (невологий, приблизно 9 % жирності, некислий)
- 1 яйце
- 10 г вершкового масла
- 1 ч. л. меду
- 2 ч. л. цукру
- 25 г кураги
- ванільний цукор
- масло для форми

2 Курагу залийте окропом та залишіть на 10—15 хвилин, потім злийте воду.

3 У готову кашу додайте одне яйце та ретельно збийте ложкою до однорідного стану. Каша не повинна бути гарячою, щоб яйце не зварилося.

4 Візьміть порційну форму для запікання. Підійдуть відкриті горщики чи невисокі кружки. Змастіть вершковим маслом. Покладіть спочатку сир, розрівняйте та примніть його ложкою, потім курагу, порізану на шматочки, зверху вилийте манну кашу, розрівняйте ложкою та рівномірно притрусіть 2 ч. л. цукру.

5 Поставте в розігріту до 210 °С духовку під самий вверх на 15 хвилин, поки не утвориться золотиста скоринка.





Млинці з гарбуза



Дуже незвичайне поєднання солодкого присмаку гарбуза та кориці. Ви можете експериментувати та зробити млинці з іншими смаками. Можна додати сушених ягід, зробити прості млинці з присмаком ванілі та зовсім не додавати нічого, а просто полити вашим улюбленим варенням чи сиропом із шипшини.

1 Гарбуз наріжте на шматки, покладіть у закриту форму та запікайте за температури 180 °С 1 годину до м'якості, потім розімніть виделкою й охолодіть. Перетріть в однорідне пюре.
2 Просійте борошно, змішайте з цукром, сіллю та корицею.
3 В окремому посуді змішайте яйце, молоко та гарбузове пюре. Вилийте в посуд з борошном. Перемішайте. Додайте розтоплене, але на гаряче вершкове масло та погашену оцтом чи лимонним соком соду. Знову перемішайте.
4 Розігрійте пательню (краще з чавуну). Перед кожним млинцем поверхню змащуйте трошки олією, як на звичайні млинці. Це дуже важливо, пательня має бути майже сухою.
5 Викладайте тісто великою ложкою та трохи розрівняйте до країв, щоб середина була тонка та добре просмажувалася. Смажте млинці на помірному вогні, перегортайте, коли з'являються бульбашки на всій поверхні.
6 Складайте млинці порційно гіркою, кожному в окрему тарілку. Зверху обов'язково покладіть шматок вершкового масла та полийте медом чи сиропом, бо самі собою млинці не дуже солодкі. Їжте не кожний млинець окремо, а всі відразу, ріжте, як торт, так смачніше!

- 90 г гарбуза
- 180 г молока
- 30 г вершкового масла
- 190 г борошна
- 1 ст. л. цукру
- 1 яйце
- 1/2 ч. л. соди
- оцет або лимонний сік
- 1/2 ч. л. кориці
- 1/4 ч. л. солі



Млинці з яблуками й волоськими горіхами

- 2 яйця
- 100 г борошна
- 170 мл молока жирністю 2,5 %
- 50 мл кефіру
- 1 ст. л. цукру
- засипка солі
- 1 ст. л. олії
- 1 ст. л. вершкового масла

Для начинки:

- 2 яблука
- 75 г родзинок
- 75 г волоських горіхів
- 6 ст. л. цукру
- 100 мл води
- 1 ч. л. кориці

1 Змішайте яйця з цукром, сіллю та борошном, частинами додавайте молоко, кожний раз ретельно перемішуйте, влийте кефір та олію. Перемішайте, щоб не було грудочок.

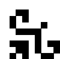
2 Смажте налисники на пательні з чавуну діаметром приблизно 18 см, змащуйте через раз олією пензлем або половиною картоплини на виделці.

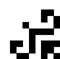
3 Готові налисники складайте гіркою та змащуйте краї вершковим маслом.

4 Яблука очистіть від шкірочки та наріжте крупними кубиками, горіхи трохи подрібніть ножем.

5 Цукор перемішайте з водою та варіть на помірному вогні, поки маса не почне темнішати. Додайте яблука, горіхи, родзинки та корицю, спочатку карамель трохи застигне, потім знову стане рідкою. Збільшіть вогонь до максимуму та варіть 4—5 хвилин.

6 Сервіруйте млинці кожному на окремій тарілці. На кожний млинець покладіть ложку начинки та складіть у 3 рази. Добре смакує з кулькою морозива.





Найсмачніші млинці з маком

- 60 г борошна
- 1 яйце
- 100 мл кефіру
- 50 мл молока
- 1/2 ч. л. соди
- 1 ст. л. олії
- засипка солі
- 1 ч. л. цукру

Для начинки:

- 50 г маку
- 400 мл води
- 40 г цукру
- 30 г вершкового масла

1 Мак залийте 200 мл окропу та залишіть на 1 годину.

2 Перемішайте яйце з цукром, сіллю, борошном та содою, додайте молоко, розмішайте, щоб не було грудочок, влийте кефір та олію. Знову ретельно перемішайте.

3 Смажте налисники на пательні з чавуну, діаметром приблизно 18 см, змащуйте через раз олією, користуйтеся пензлем чи половиною картоплини на виделці.

4 Готові налисники складайте гіркою та змащуйте краї вершковим маслом.

5 Злийте воду з маку та розітріть мак у ступі. Для пом'якшення можна перекрутити крізь м'ясорубку чи скористатися блендером. Залийте знову 200 мл окропу, додайте цукор та варіть до повного погустішання 30—40 хвилин. Вийде така собі карамель із маком. Додайте вершкове масло та перемішайте. Відразу використовуйте, бо погустішає.

6 На млинець покладіть ложку начинки, розрівняйте, підгорніть краї та скрутіть у рулет. Переріжте на 2 частини під кутом.

- 2 великих твердих яблука
- 2 ст. л. меду
- 70 г родзинок
- 60 г горіхів
- 1/2 ч. л. меленої кориці

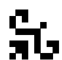
Печені яблука з волоськими горіхами та медом

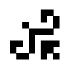
1 У яблук відріжте верхню частину та обережно тонким ножем та чайною ложкою дістаньте середину. Не проткніть яблуко наскрізь, інакше весь сік витече при запіканні.

2 Горіхи трохи подрібніть ножем. Половину горіхів відкладіть, а іншу половину змішайте з родзинками, медом та корицею.

3 Цю суміш покладіть до яблук, зверху розкладіть горіхи, що залишились.

4 Розігрійте духовку до 190 °С. Яблука покладіть на деко, не накривайте їх. Запікайте яблука приблизно 15 хвилин до напівготовності. Горіхи зверху повинні зарум'янитися. Потім накрийте яблука відрізаними кришками та запікайте до повної готовності.





Ліниві вареники

- 250 г жирного сиру
- 70 г борошна
- 1 жовток
- 1 ч. л. з гіркою цукру
- 30 г вершкового масла
- мед чи сироп із шипшини
- сметана
- засипка солі

1 Візьміть свіжий та жирний домашній сир і протріть його крізь сито.
2 Додайте жовток, сіль, цукор і ретельно перемішайте. Наприкінці всипте борошно та замісіть тісто.
3 З тіста сформуйте ковбаски діаметром приблизно 4 см і розріжте шматочками через кожні 1,5 см.
4 Варіть в окропі, поки не спливуть. Готові вареники дістаньте з води шумівкою та додайте великий шматок смачного домашнього масла.
5 Подавайте з медом і сметаною, замість меду добре підходить сироп із шипшини.

- 130 мл води
- 300 г борошна
- засипка солі
- 400 г вишень
- цукор
- сметана

Вареники з вишнями



Вареники з вишнями можна робити із заморожених ягід без кісточок. Якщо ви використовуєте свіжі вишні, то краще залишити кісточки, щоб не було багато соку.

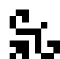
1 Приготуйте тісто для вареників. Для цього просійте борошно із сіллю в миску, зробіть колодязь та вливайте поступово воду. Замісіть тісто. Дістаньте його з миски та продовжуйте вимішувати на столі. Обсипайте тісто борошном, якщо воно вологе та липне до столу, або трохи мочіть руки звичайною водою, якщо тісто занадто туге та зовсім не перемішується. Вимішуйте не менше 15 хвилин, поки тісто не стане еластичним. Загорніть тісто в плівку чи покладіть до закритого посуду та залиште в холодильнику на 30 хвилин.

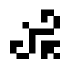
2 Розділіть тісто на 2—3 частини, щоб зручно було розкачувати. Розкачайте в дуже тонкий пласт і виріжте кола діаметром 7—10 см, ви можете скористатися склянкою чи спеціальною формою. Якщо ви полюбляєте маленькі вареники, то вам потрібна форма малого діаметра. У такий вареник треба класти 2 вишні. Або зробіть великі вареники на 5—6 ягід.

3 Змочуйте краї перед зліплюванням.

4 Варіть в окропі приблизно 1,5 хвилини, бо тісто дуже тоненьке. Не більше 2 хвилин!

5 Обов'язково готові вареники притрусіть цукром та подавайте зі сметаною.





Каша з гарбуза з родзинками та рисом

1 Гарбуз очистіть та натріть на крупній тертушці, залийте водою, доведіть до кипіння та варіть 15 хвилин на слабкому вогні.
2 Промийте рис у кількох водах, поки вода не стане прозорою.
3 Додайте молоко, сіль, цукор та рис, варіть до готовності рису ще 25 хвилин. Зайва волога повинна вся випаруватися, якщо рідини замало — додайте ще молока.
4 Наприкінці додайте родзинки та шматок вершкового масла.
5 Залиште спочивати під кришкою на 15 хвилин.

- 300 г гарбуза
- 40 г рису
- 30 г родзинок
- 200 мл води
- 200 мл молока жирністю 2,5 %
- 1 ст. л цукру
- 15 г вершкового масла
- засипка солі

Перлова каша з ягодами

- 200 г перлової крупи
- 500 мл молока
- 80 г вершкового масла
- 1 ст. л. цукру
- 100 мл води
- 400 г ягід (підійдуть полуниця, чорна смородина, лохиня, чорниця, ожина, вишня)

1 Перлову крупу ретельно промийте, залийте водою та залишіть на ніч.

2 Наступного дня злийте воду, додайте 100 мл води та молока, щоб покривало кашу. Варіть на дуже слабкому вогні, додавайте молоко, коли буде потрібно.

3 Варіть до готовності, в кінці додайте цукор та вершкове масло, перемішайте та збийте дерев'яною ложкою. Каша повинна трохи побіліти.

4 Залишіть спочивати ще на 15 хвилин під кришкою.

5 Викладайте кашу в тарілку, кладіть шматок вершкового масла та фрукти.

Гомбовці із сиру під фруктовим соусом



- 260 г домашнього сиру
- 70 г манної крупи
- 1 яйце
- 6 ст. л. цукру
- 200 г різних ягід (полуниця, малина, вишня, черешня без кісточок, чорниця, суниця, чорна та червона смородина, лохина чи ожина)
- 1 ст. л. без гірки картопляного крохмалю

1 Сир ретельно розітріть ложкою або перетріть крізь сито, якщо він нем'який, додайте манну крупу, 2 ст. л. цукру, яйце. Усе ретельно перемішайте та залишіть у холодильнику під кришкою на 30—40 хвилин для набухання. Це обов'язково.

2 Ягоди засипте 4 ст. л. цукру та залишіть на 20 хвилин. Додайте 1/2 склянки води й доведіть до кипіння на сильному вогні. Крохмаль розведіть у 2 ст. л. води та влийте у фрукти. Зменшіть вогонь та постійно помішуйте. Як тільки фрукти знову закиплять, мутність, яка з'явилась від крохмалю, повинна зникнути та соус почати густішати, у цей момент не припиняйте мішати, проваріть ще 1/2 хвилини та зніміть з вогню, соус не повинен бути надто густий. Накрийте кришкою, щоб не утворилась плівка.

3 Тісто на гомбовці дістаньте з холодильника та зробіть кульки діаметром приблизно 4 см (у вас вийде 4 кульки). Вологими руками розрівняйте поверхню кульки, щоб вона була рівненька.

4 Кидайте в окріп і варіть після того, як спливе, ще 2 хвилини. Зварені гомбовці розкладіть по тарілках і полийте фруктовим соусом.

- 60 г манної крупи
- 540 мл молока жирністю 2,5 %
- 1,5 ст. л. цукру
- 30 г вершкового масла
- 100 г вишень без кісточок, можна заморожені
- 200 мл води
- 2 ч. л. крохмалю

Манна каша з вишневим киселем



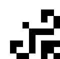
1 Зваріть густу манну кашу. Для цього скип'ятіть молоко, всипте манну крупу та варіть, постійно помішуючи, до готовності, 2—3 хвилини.

2 Додайте 0,5 ст. л. цукру та вершкове масло, збийте до однорідності дерев'яною ложкою. Відразу розкладіть по тарілках.

3 Зваріть кисіль. Для цього змішайте цукор із вишнею та водою, доведіть до кипіння та влийте розмішаний у 2 ст. л. води крохмаль.

4 Зменшіть вогонь та, постійно помішуючи, доведіть до кипіння. Як тільки мутність від крохмалю зникне та кисіль погустішає (1—2 хвилини після того за закипів), знімайте з вогню. Залийте зверху кашу та подавайте.





Пухка сирна запіканка



- 500 г нежирного сиру
- 100 г вершкового масла
- 100 г цукру
- 4 яйця
- 1/2 лимона
- 50 г манної крупи
- 1 ст. л. цукрової пудри

1 Духовку розігрійте до 180 °C. Зніміть цедру з лимона та вичавіть сік.
2 Сир розімніть, збийте в блендері або перетріть крізь сито. Для запіканки потрібна максимально можлива однорідність.
3 Вершкове масло кімнатної температури збийте з цукром, цедрою та соком лимона, по одному додайте яйця та збийте до однорідності.
4 Змішайте із сиром і манною крупою.
5 Змастіть форму для запікання вершковим маслом і викладіть сирну масу, розрівняйте.
6 Випікайте 50—60 хвилин. Перші 40 хвилин духовку не відкривайте. Дайте охолонути, дістаньте з форми та притрусіть цукровою пудрою.

Морквяно-сирна запіканка



- 400 г сиру
- 1 середня морквина
- 60 г манної крупи
- 30 мл молока
- 3 ст. л. цукру
- 1 яйце
- 1/3 ч. л. солі
- 10 г вершкового масла

1 Відваріть морквину до м'якості, натріть на дрібній тертушці. Перемішайте із сиром та ретельно розітріть.
2 Манну крупу замочіть у молоці на 30 хвилин. Яйце збийте з цукром та сіллю. Усе змішайте.
3 Форму або лист для запікання змастіть вершковим маслом та перекладіть запіканку, розрівняйте. Тісто наливайте не дуже товстим шаром.
4 Розігрійте духовку до 200 °C та запікайте до утворення рум'яної скоринки 25—35 хвилин. Духовку не відкривайте. Дайте охолонути.
5 Подавайте зі сметаною або яблуками в карамелі.

Сирник



Дуже смачний сирник, ніжний із вершковим присмаком, нагадує сирну паску! Сир беріть сухий, приблизно 9 % жирності. Масло вибирайте смачне, 82,5 % жирності, з яскравим вершковим смаком, від нього дуже залежить смак готової страви. Усередину можна додати родзинки, подрібнену курагу або трохи цедри лимона.

- 500 г сиру
- 4 яйця
- 1 склянка цукру
- 2 ч. л. ванільного цукру

Для тіста:

- 260 г борошна
- 4 ст. л. цукру
- 120 г дуже холодного вершкового масла
- 1 ч. л. соди
- 1/4 ч. л. солі

1. Сир перетріть крізь сито чи скористайтеся блендером. Додайте яйця, цукор, ванільний цукор та ретельно перемішайте до можливої однорідності чи збийте блендером.
2. Приготуйте тісто. В окремому посуді змішайте цукор, сіль, борошно та соду. Туди ж натріть на крупній тертушці вершкове масло. Руками перетирайте масло з борошном і цукром, зробіть крихту з однаковими часточками.
3. Форму для випікання (десь 20 × 25 см) змажте вершковим маслом.
4. Всипте частину тіста та розподіліть по формі та бортах. Приминати не потрібно.
5. На крихту викладіть сирну суміш та рівномірно засипте рештою тіста.
6. Випікайте в розігрітій до 180 °C духовці 40—60 хвилин до золотистого кольору. Сирні запіканки та сирники завжди готують різний час, але перші 40 хвилин не потрібно відкривати духовку.
7. Дайте охолонути, щоб середина застигла. Куштувати можна вже за 2—3 години. Але на наступний день вона навіть смачніша.







Налисники з сиром

- 2 яйця
- 120 г борошна
- 200 мл молока жирністю 2,5 %
- 80 мл води
- 2,5 ст. л. вершкового масла
- 2 ст. л цукру
- 1/4 ч. л. солі
- 400 г сиркової маси з родзинками
- олія

1 Яйця змішайте з 1 ст. л. цукру та сіллю, всипте борошно, перемішайте, додайте половину молока, знову перемішайте, влийте решту молока та воду, додайте 1,5 ст. л. розтопленого, але не гарячого вершкового масла. Мішайте тісто ополоником, набираючи та виливаючи його з висоти назад у миску, це збагатить тісто киснем. Тісто повинно вийте дуже рідке, бо налисники потрібні тонкі.

2 Смажте налисники на пательні з чавуну діаметром приблизно 18 см, змащуйте через раз олією, користуйтеся пензлем чи половиною картоплини на виделці.

3 Готові налисники складайте гіркою та накривайте кришкою.

4 Кладіть налисник підсмаженим боком зверху, викладайте 1 ст. л. начинки (приблизно по 25 г) на кожний млинець та загортайте конвертом.

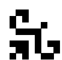
5 Готові налисники щільно складіть до форми, змастіть рештою розтопленого вершкового масла та притрусіть цукром.

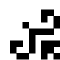
6 Запікайте в розігрітій до 220 °С духовці до золотистої скоринки 15 хвилин.

- 400 г сиру жирністю 9 %
- 4 ст. л. манної крупи
- 1 яйце
- 1 ст. л. цукру
- засипка солі
- 2 ст. л. борошна
- сметана
- олія

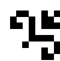
Сирники

1 Розітріть сир із цукром, сіллю, додайте манну крупу та ретельно розітріть.
2 Вбийте яйце та розмішайте. Накрийте та залишіть на півгодини для набухання.
3 Формуйте сирники вологими руками, обкачуйте в борошні та смажте на розігрітій олії.
4 Подавайте зі сметаною.

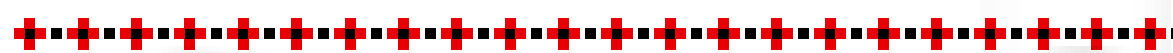








Львівський сирник



- 500 г домашнього сиру не вологого, але жирного
- 4 яйця
- 100 г вершкового масла
- 100 г цукру
- 100 г родзинок
- 1 лимон
- 1 ст. л. борошна
- ваніль

Для глазурі:

- 2 ст. л. жирної сметани
- 2 ст. л. какао
- 2 ст. л. цукру

1 Перетріть сир крізь сито або скористайтеся блендером.

2 Збийте сир, цукор, жовтки, ваніль, цедру лимона та м'яке вершкове масло. Додайте до маси сік 1/6 частини лимона та родзинки. Збивайте недовго, нам потрібно тільки перемішати.

3 Перекладіть масу до миски.

4 Розігрійте духовку до 180 °C.

5 Білки збийте, як на безе, до піків. Додайте в миску з сиром і дуже обережно перемішайте дерев'яною ложкою.

6 Форму для запікання змастіть вершковим маслом та обсипте борошном.

7 Перекладіть тісто до форми та поставте в духовку на поличку, нижчу за середню.

5 Випікайте сирник 50 хвилин, не відкриваючи духовки.

6 Вимкніть та залишіть у духовці на 3—4 години.

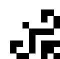
7 Зваріть глазур. Змішайте цукор, какао та сметану в сотейнику, доведіть до кипіння та варіть на дуже слабкому вогні, постійно помішуючи, поки не погустішає, 3—4 хвилини.

8 Перегорніть сирник на тарілку або дощечку.

9 Полийте глазур'ю та залишіть у холодильнику на ніч.

10 Наступного дня сирник можна їсти.





Напої

Морс із журавлини

1 Журавлину переберіть, ретельно помийте й перетріть з цукром.
2 Залийте окропом, доведіть майже до кипіння, але не кип'ятіть.
3 Зніміть з вогню, дайте охолонути.
4 Процідіть. Тримайте в непрозорому посуді.

- 500 г журавлини
- 1,5 л окропу
- 100 г цукру

Узвар

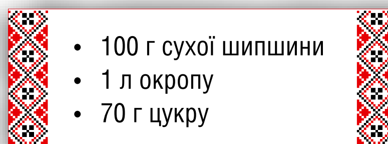
- 350 г сухофруктів
- 30 г родзинок
- 2,5 л окропу
- 100 г цукру

1. Сухофрукти переберіть та ретельно помийте.
2. Залийте окропом сухофрукти, родзинки та цукор.
3. Доведіть до кипіння, зніміть з вогню та залишіть під кришкою, поки не охолоне.
4. Процідіть.

Напій із шипшини

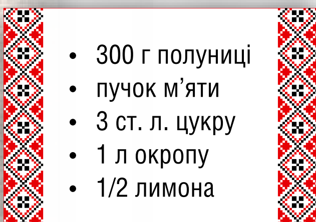


1 Шипшину ретельно промийте та залийте 200 г окропу. Залиште на 2 години.
2 Пропустіть крізь м'ясорубку або скористайтеся блендером та подрібніть шипшину.
3 Залийте подрібнену шипшину 800 мл окропу та додайте цукор.
4 Якщо є така можливість, настоюйте в термосі або в закритому посуді, поки не охолоне.
5 Процідіть крізь кілька слоїв марлі. Не слід залишати подрібнену шипшину в напої, в порожнині плодів містяться численні волоски, які подразнюють горло й інші тканини.



- 100 г сухої шипшини
- 1 л окропу
- 70 г цукру

М'ятно-полуничний напій



- 300 г полуниці
- пучок м'яти
- 3 ст. л. цукру
- 1 л окропу
- 1/2 лимона

1 Полуницю покладіть до каструлі, змішайте з цукром, залиште на 20 хвилин, розчавіть виделкою. Покладіть пучок м'яти, тільки листя.
2 Залийте окропом та доведіть до кипіння. Дайте охолонути під кришкою, додайте сік лимона, процідіть.



Напій «Карпати»

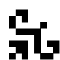
- 150 г чорної смородини
- 2 ст. л. цукру
- 1/2 лимона
- 1 л води

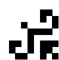
1 Воду доведіть до кипіння, додайте цукор та охолодіть.
2 Чорну смородину перетріть чи подрібніть блендером, залийте охолодженим окропом, додайте сік лимона, ретельно перемішайте та залишіть на 15 хвилин.
3 Процідіть та пийте холодним.
4 Напій «Карпати» можна робити з медом, так він ще корисніший.

- 1 л горілки
- 3 лимони
- 2 ст. л. цукру

Цитринівка

1 Лимони ретельно помийте та зніміть цедру. Покладіть до чистого слоїка чи до пляшки.
2 Зваріть сироп із 2 ст. л. цукру та 2 ст. л. води. Залийте цедру 100 мл окропу та додайте сироп, охолодіть.
3 1 лимон ошпарте окропом та наріжте скибочками, покладіть до пляшки, з інших двох лимонів вичавіть сік.
4 Влийте горілку в пляшку та додайте сік лимона.
5 За 3 дні вже можна пити, але краще настоювати хоча б тиждень.





Спотикач із полуниць



- 500 г полуниці
- 300 г цукру
- 500 мл горілки

1 Ретельно помийте полуниці, засипте 100 г цукру та залишіть на годину, щоб з’явився сік.

2 Зваріть сироп з 200 г цукру та 200 мл води, коли почне темнішати, влийте сік з полуниць разом з ягодами та зніміть із вогню. Перекладіть до чистого слоїка, долийте горілку, закрийте кришкою та залишіть настоюватись 2—3 дні.

3 Процідіть та перелийте спотикач у каструлю, доведіть на слабкому вогні майже до кипіння, але не давайте кипіти, перемішайте, потримайте 3 хвилини та зніміть з вогню. Розлийте по пляшках та охолодіть.

УДК 641/642
ББ 36.991
Б73

Дизайнер обкладинки *Юлія Демидова*

Видання для організації дозвілля

БОГДАНОВА Олена
Українська кухня.
Найсмачніші страви з душею

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Редактор *Т. М. Куксова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Художник-дизайнер *О. С. Новак*

Підписано до друку 05.08.2015.
Формат 84x108/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Literaturnaya». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 14 000 пр. Зам. №   .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-966-14-9340-6